INHALT

Schokoladenträume

Edle Schokoladen-Torte 4/5

TIPP: Schoko-Verzierungen 5

Schokoladen-Baisertorte
Prinzregenten-Torte
Schoko-Trüffel-Torte 6/7

Walnuss-Brownies
Schokoladen-Biskuittorte 8

Schokolade

Warum sie so gesund ist 9

Die schönsten Käsekuchen

Pfirsich-Käsekuchen
Russischer Zupfkuchen 10/11

Orangen-Käsekuchen
Mascarpone-Käsekuchen
Himbeer-Kokos-Käsekuchen 12/13

Knuspriges Faschingsgebäck

Mandelkrapfen
Beschwipste Blüten
Gefüllte Brezeln
Krapfenziffern 14/15

Erfrischende Zitruskuchen

Saftiger Zitronenkuchen
Sekt-Limetten-Torte 16/17

Limetten-Pfirsich-Torte
Zitronen-Ananas-Rolle 18/19

Orangen-Creme-Kuchen
Mandarinen-Tupfen-Torte
Zitronen-Limetten-Torte 20/21

GEWINN-SPIEL:
Tolle Bücher zu gewinnen 21

Im Trend: Muffins

Kiwi-Kokos-Muffins
Orangen-Ananas-Muffins
Rembrandt-Muffins 22/23

TIPP: Trickkiste für Muffins 22/23

Litschi-Muffins
Tropicana-Muffins
Karamell-Muffins 24/25

Ferrero-Küsschen-Muffins 25

TIPP: Extratipps für Muffins 25

Festliche Torten und Hochzeitstorten

Hochzeitstorte mit Blüten 26

TIPP: Rosenverzierungen 27

Kir-Royal-Torte
Eisbergtorte 28/29

Feine Osterbäckerei

Käse-Sahne-Torte
Osterhasen 30/31

Zucchini-Rübli-Kuchen
Süßes Osterlamm
Osterkranz mit Müsli-Eiern 32/33

Himbeer-Jogurt-Torte
Eierlikör-Nuss-Torte 34

Der festlich gedeckte Ostertisch

Schön serviert schmeckt das Frühstück doppelt gut 35

Backen mit Nüssen

Walnuss-Zitronenkuchen
Nuss-Schoko-Kuchen 36/37

Engelskuchen
Kirsch-Mandel-Torte
Amaretti-Torte 38/39

Die schönsten Mode-Torten

Schoko-Gewürzkuchen
Sterngucker-Torte 40/41

Champagner-Cremetorte
Orangenmousse-Torte 42/43

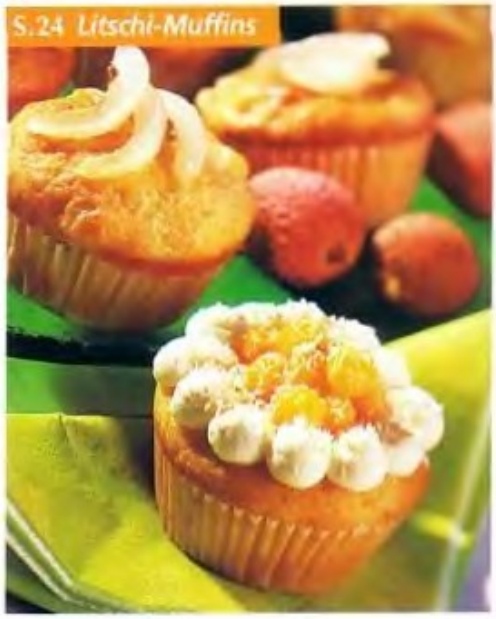
Torten für Naschkatzen

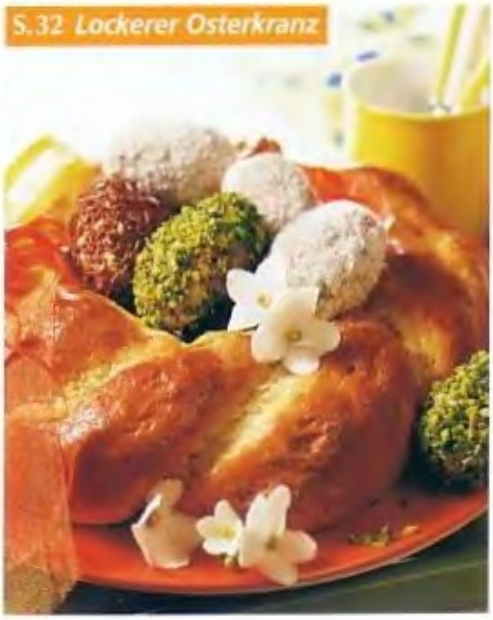
Himbeer-Wickeltorte
Birnen-Haselnuss-Torte 44/45

Exotische Biskuitrolle
Ananas-Kokos-Torte
Schaumkuss-Torte 46/47

Mini-Biskuitröllchen
Ananas-Napfkuchen
Apfel-Cidre-Torte 48/49

Mousse au Chocolat-Torte 50





IMPRESSUM

Mini-EXTRA *ist ein Spezial-Heft der wöchentlichen Frauenzeitschrift Mini und erscheint regelmäßig in der* **VPM Verlagsunion Pabel-Moewig KG, Karlsruher Straße 31, 76437 Rastatt, Telefon 07222/13-0.**
Chefredaktion: *Britta Behrens (v.i.S.d.P.)*
Cheflayouterin: *Heike Schmitt*
Layout: *Martina Nicolodelli*
Redaktion: *Angela v. Heiden, Susanne Daferner*

Schlussredaktion: *Edeltraud Bauer, Martina Boge*
Anzeigen: *Heinrich Bauer Verlag, Anzeigen + Marketing KG. Briefach 3000, 20079 Hamburg. Objektmanagement: Florian Kranefuss. Verantwortlich für Anzeigeninhalt: Christa Künkel. Anzeigenpreisliste Nr. 4 vom 1.1.2001.*
Druck: *VPM KG, Rastatt.*
Herstellung: *Rolf Merkel.*
Repro: *Otterbach, Rastatt.*

Vertrieb: *VU Verlagsunion KG, Friedrich-Bergius-Straße 20, 65203 Wiesbaden.*
Abonnement: *Mini-EXTRA-Abonnementbetreuung, z. Hd. Frau Eberhardt, Heuriedweg 19, 88131 Lindau, Tel.: 08382/963197, Fax: 08382/78091. Jahresbezugspreis (4 Ausgaben) inklusive Porto- und Zustellkosten DM 16,80 / öS 137,40 / sfr 16,80. Eine Kündigung des Abonnements ist jederzeit möglich.*

Nr. 1/2001

Mini EXTRA

Österreich öS 24,-, Schweiz sfr 3,-, Niederlande hfl 3,95, Italien Lire 3400, Frankreich FF 12,-
Spanien Ptas 300, Griechenland Dr 650, Tschechien CSK 75, Belgien bfr 73,-, Luxemburg lfr 73,-

NUR 3,00 DM

BACKEN SPEZIAL

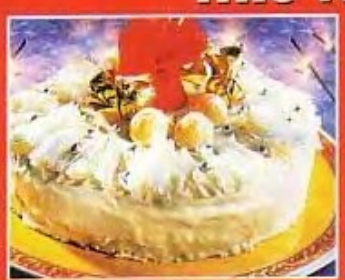
Die tollsten 57 Torten- & Gebäck-Hits

Neue, originelle Rezepte

4 399122 503008 01

Super lecker:
Wickel-Torte
Seiten 44/45

Traum-Torten und Paradies-Kuchen
mit viel Frucht und zartem Schmelz



Champagner-Cremetorte S. 42

Amaretti-Torte S. 39

Käse-Sahne-Torte S. 30/31

Zitronen-Limetten-Torte S. 21

S. 21 *Zitronen-Limetten-Torte*

S. 12 *Himbeer-Kokos-Käsekuchen*

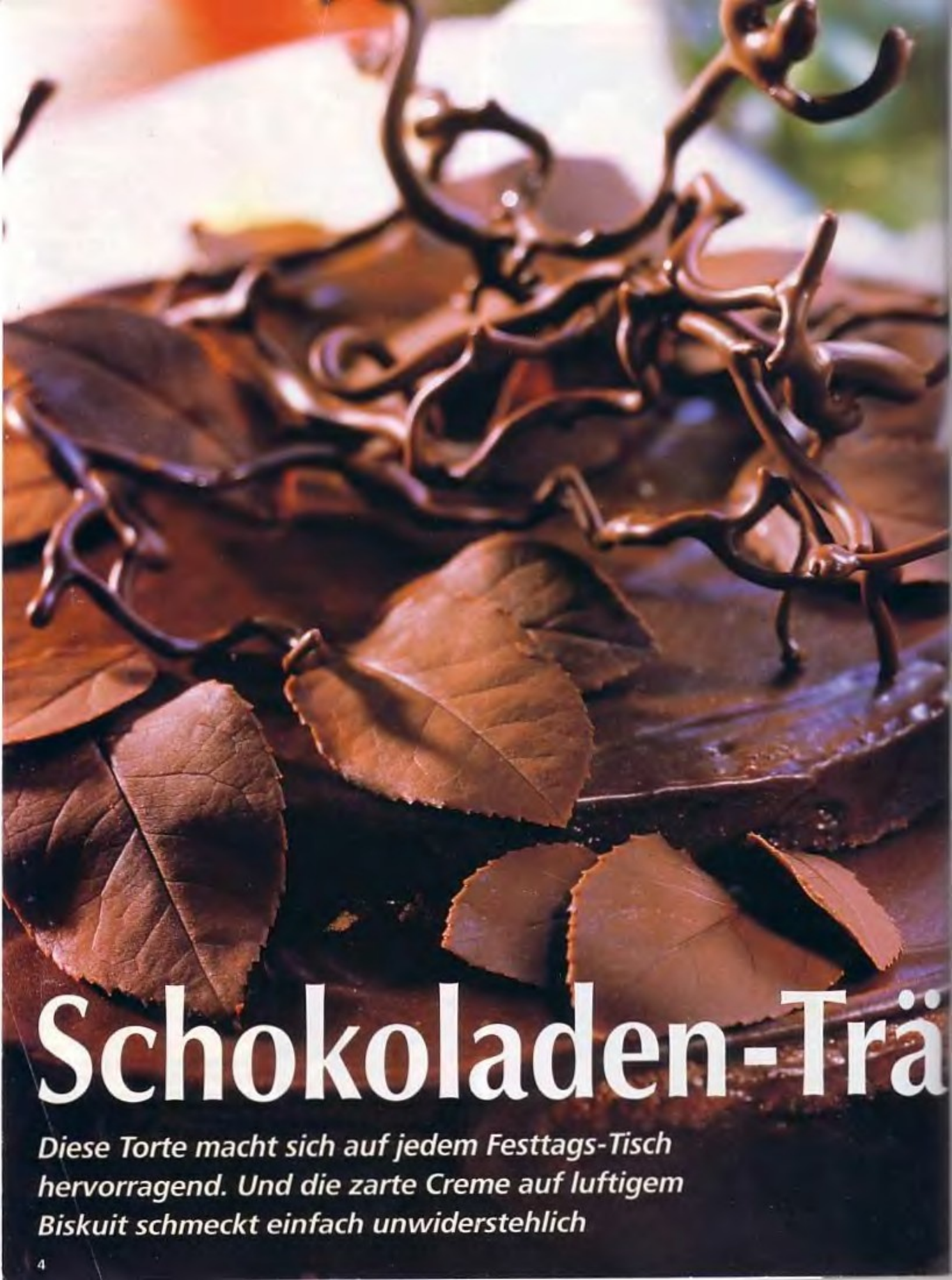
S. 4/5 *Edle Schokoladen-Torte*

S. 26 *Hochzeits-Torte mit Zuckerblüten*

S. 39 *Amaretti-Torte*

Extra-Service für Sie: Wichtige Tipps und Handgriffe

Torten, so schön wie vom Konditor? Das geht – wenn man die kleinen Tipps und Kniffe kennt. Außerdem verraten Ihnen unsere Back-Experten, wie Sie die Kuchen raffiniert abwandeln können oder wie das Backen noch einfacher geht. Lassen Sie sich überraschen …



Schokoladen-Trä

Diese Torte macht sich auf jedem Festtags-Tisch hervorragend. Und die zarte Creme auf luftigem Biskuit schmeckt einfach unwiderstehlich

Fein-herbe Schokoladen-Romanze

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Boden
- *1 dunkler Wiener Tortenboden/ Fertigprodukt, 3 Schichten*

Für Füllung und Überzug
- *250 g Zartbitter-Schokolade*
- *250 g Schlagsahne*
- *6 EL Cognac*
- *3 TL Butter*
- *2 EL Puderzucker*

Zum Verzieren
- *je 100 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Schokoladen-Fettglasur*
- *dünne, verzweigte Ästchen und Blätter*

Zubereitung

1 Aus einer Schicht Tortenboden einen kleinen Kuchen mit 12–14 cm Ø ausschneiden. Die beiden anderen Schichten im Ganzen verwenden.

2 Für die Füllung Schokolade fein hacken. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen und schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Cognac, Butter und Puderzucker unterrühren. Hälfte Schokoladenmasse kühl stellen, bis sie geschmeidig-fest ist. Die restliche Schokomasse im warmen Wasserbad flüssig halten.

3 Einen großen Tortenboden auf Backpapier setzen. Kalte Schokomasse mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen, bis sie hell und locker-schaumig ist. 3/4 davon auf dem Boden verstreichen und zweiten großen Boden darauf setzen. Mit übriger Schokoladen-Masse überziehen. Den kleinen Boden ebenfalls auf Backpapier setzen und rundum mit der Schokomasse bestreichen (muss schnell gehen, da die Masse sonst zu fest wird). Die Böden kalt stellen. Beide Torten mit der flüssigen Schokomasse überziehen und gut fest werden lassen. Anschließend auf einer Tortenplatte aufeinander setzen.

Kuvertüre in ein Schälchen geben und auf einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen

4 Kuvertüre und Schokoglasur zusammen schmelzen lassen. Die Ästchen und Blätter damit bestreichen und trocknen lassen. Die Schokoladentorte üppig mit den Schokoladenblättern sowie -ästchen dekorieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 300 kcal
E 4 g, F 17 g, KH 32 g

Schokoladen-Dekorationen selbst gemacht

1. Kuvertüre und Schokoladen-Fettglasur im gleichen Verhältniss (z.B. je 200 g) schmelzen.
2. Für die Schokoladen-Blätter die aufgelöste Masse mit Hilfe eines Pinsels dünn auf die Rückseite von den Blättern streichen. Gut trocknen lassen. Eine zweite dünne Schicht darauf streichen, trocknen lassen. Grünes Blatt am Stielende anfassen und vorsichtig von dem Schokoblatt abziehen.

Rosenblätter mit ihrer kräftigen Rippenzeichnung eignen sich besonders gut

3. Ästchen am Zweigende festhalten. Langsam drehen, dabei die Schokomasse mit Hilfe eines Esslöffels darüber träufeln oder durch die Masse ziehen, gut abtropfen und trocknen lassen.

Fotos: Stock Food (4)

Schokoladen-Baisertorte

Zutaten für ca. 12 Stück

Für Teig und Baiser

- *5 Eier (Gr. M)*
- *75 g Butter oder Margarine*
- *275 g Zucker*
- *150 g Mehl*
- *30 g Kakao*
- *1 TL Backpulver*

Für die Füllung

- *1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen*
- *200 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *1 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *3 EL Zitronensaft*
- *200 g Schlagsahne*
- *3–4 EL Zucker*
- *Mandelblättchen, Puderzucker und Kakao zum Verzieren*

Zubereitung

1 Drei Eier trennen. Weiches Fett und 100 g Zucker schaumig rühren. Eigelb und 2 Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) geben. Eiweiß gut steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Eischnee wellenartig auf den Teig streichen und im heißen Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Eiweiß und Zucker so lange auf höchster Stufe steif schlagen, bis der Eischnee stehen bleibt

2 Den Boden waagrecht einmal durchschneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Frischkäse, Konfitüre, Zitronensaft und Mandarinen, bis auf einige zum Verzieren, verrühren. Sahne und Zucker steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Creme auf den unteren Boden streichen. Baiserboden darauf setzen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit den übrigen Mandarinen und Mandeln verzieren. Mit dem Puderzucker und Kakao bestäuben.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 410 kcal
E 8 g, F 20 g, KH 45 g

Edle Prinzregenten-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

- *1/2 l Milch*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Schokoladen-Geschmack" (für 1/2 l Milch)*
- *325 g Zucker*
- *500 g Butter*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *4 Eier (Gr. M)*
- *200 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *1 1/2–2 EL Kakao*
- *250 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *25 g Pistazien*

Zubereitung

1 Milch, bis auf 5 Esslöffel, aufkochen. Übrige Milch, Puddingpulver und 75 g Zucker verrühren. In die Milch rühren und kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen.

2 Für den Rührteig 250 g Butter, den restlichen Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, esslöffelweise unter den Teig rühren. Einen Springformboden (26 cm Ø) fetten und etwa 3 Esslöffel Teig gleichmäßig darin verstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 8–10 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Backen den Boden vom Springformboden lösen und auskühlen lassen. Auf diese Weise weitere 7 dünne Böden backen.

3 Für die Buttercreme 250 g zimmerwarme Butter cremig weiß aufschlagen. Den Schokopudding unter Rühren esslöffelweise zufügen. Zum Schluss 1 Esslöffel Kakao unterrühren. 4–5 Esslöffel Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Creme dünn auf 6 Rührteigböden streichen und alle Böden zu einer Torte zusammensetzen. Den obersten Boden nicht bestreichen. Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

4 Kuvertüre grob hacken und unter Rühren auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, nochmals erwärmen. Den Kuchen damit rundherum einstreichen, fest werden lassen. Die Hälfte der Pistazien grob hacken. Auf die Torte Cremetuffs spritzen. Mit übrigem Kakao, gehackten und ganzen Pistazien verzieren.

02:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 520 kcal**
E 6 g, F 35 g, KH 45 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (4)

Köstliche Schokoladen-Torten

Ein Naschvergnügen der Extra-Klasse: Zarte Schokolade, die auf der Zunge zergeht! Da muss man einfach zugreifen!

Schoko-Trüffel-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

- *3 Eier (Gr. M)*
- *75 g Zucker*
- *50 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *3 EL Himbeer-Konfitüre*
- *1 Packung Tortencreme mit Schokostückchen „Mousse au Chocolat" (für 650 ml Flüssigkeit)*
- *400 ml Milch*
- *400 g Schlagsahne*
- *Kakao zum Bestäuben*
- *150 g weiße Schokoladentrüffel zum Verzieren*

Zubereitung

1 Eier, Zucker sowie 2 Esslöffel heißes Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen. Im heißen Backofen bei 200 °C 18–20 Minuten backen. Auskühlen lassen

2 Biskuit waagrecht zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen, zweiten Boden darauf legen. Für die Füllung Cremepulver in eine Rührschüssel geben. Milch und 250 g Sahne zufügen. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zunächst 1 Minute auf niedrigster Stufe, dann 3 Minuten auf der höchsten Stufe schlagen.

3 Die Hälfte der Schoko-Mousse auf den zweiten Biskuitboden streichen, übrigen Boden darauf setzen. Torte rundherum mit restlicher Creme einstreichen. Mindestens 3–4 Stunden kühl stellen.

4 Restliche Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Kreuz und quer über die Torte spritzen. Mit Kakao bestäuben und mit den Schokoladentrüffeln verzieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 350 kcal E 7 g, F 19 g, KH 36 g**

Schoko-Traumtorte auf die Schnelle

Wer es eilig hat, verzichtet auf den selbst gebackenen Biskuitboden und kauft einfach einen hellen Wienerboden (Fertigboden) oder eine Backmischung für Biskuitteig. Böden auf gleiche Weise zur Torte weiterverarbeiten.

Da steckt Schokolade drin

Mit feinem Likör für die Erwachsenen oder mit knackigen Nüssen für die Kleinen – hier ist für jeden etwas dabei

Walnuss-Brownies

Zutaten für 60 Stück

- *300 g Zartbitter-Schokolade*
- *250 g Butter*
- *7 Eier (Gr. M)*
- *300 g Walnusskerne*
- *500 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *325 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *250 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *50 g Kokosfett*
- *150 g Schlagsahne*
- *nach Belieben geschlagene Sahne und Walnusskerne*

Schokolade richtig schmelzen

Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in eine kleine Schüssel geben. Die Schüssel in heißes Wasser stellen (ca. 60–70 °C) und unter Rühren auflösen. Die Schüssel herausnehmen und Schokomasse abkühlen lassen. Dann nochmals kurz erhitzen – so wird Schokolade nicht stumpf sondern behält ihren schönen Glanz.

Zubereitung

1 Schokolade grob hacken. Butterstückchen und Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Nüsse hacken. Eier verquirlen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Nüsse, Mehl und Backpulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Schokoladen-Masse unterrühren. Teig gleichmäßig in einer gut gefetteten Fettpfanne verstreichen. In dem vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Inzwischen die Kuvertüre grob hacken. Kuvertüre und Kokosfett in der Sahne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Kuchen ca. 1 1/2–2 Stunden kühl stellen. In ca. 60 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Sahnetuffs und halbierten Walnüssen verzieren.

01:15 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 190 kcal
E 3 g, F 12 g, KH 18 g

Pures Schokoladen-Aroma: geschmolzene Schokolade unter den Teig rühren

Schokoladen-Biskuittorte

Zutaten für ca. 16 Stück

- *6 Eier (Gr. M)*
- *150 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *75 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *25 g Kakao*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *200 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *4 EL Johannisbeer-Likör*
- *1 Glas (225 g) rotes Johannisbeer-Gelee*
- *75 g Vollmilch-Kuvertüre*

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao und Mandeln mischen und unter die Eimasse heben. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Den Boden kurz abkühlen lassen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Boden vollständig auskühlen lassen.

Mit Hilfe einer Teigkarte die Kuvertüre auf die Torte streichen, so gelingt eine glatte Oberfläche

2 Halbbitter-Kuvertüre hacken und schmelzen. Biskuit einmal durchschneiden. Die untere Hälfte mit dem Likör beträufeln. Gelee erwärmen und auf dem Boden verstreichen. Zweiten Biskuitboden darauf setzen. Den Kuchen rundherum mit der Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen.

3 Vollmilch-Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre in Streifen über die Torte spritzen. Gut trocknen lassen.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 260 kcal E 6 g, F 10 g, KH, 36 g**

Nicht nur als Riegel unwiderstehlich, auch als Kakaopulver oder zart schmelzende Kuvertüre ist diese süße Versuchung immer eine Sünde wert

Schokolade – macht glücklich & gesund

Schokolade! Wer einmal das erste Stückchen gekostet hat, wird diesem süßen Genuss meist ein Leben lang verfallen sein. Aus gutem Grund. Denn man sagt der Schokolade außergewöhnliche Eigenschaften nach: Sie kann gebrochene Herzen trösten, selbst hartnäckige Probleme lösen sich in ihrem zarten Schmelz auf und sie ist sogar fähig, auch die diszipliniertesten Menschen völlig aus der (Kalorien-)Bahn zu werfen. Nur der Zustand der Verliebtheit vermag dieselben Resultate herbeizuführen wie ein Riegel der

„Neun von zehn Leuten mögen Schokolade. Der zehnte lügt."

John Tullius, amerikanischer Kabarettist

Lieblings-Schokolade: lang anhaltende Glücksgefühle, die jeder Realität (und schlechtem Gewissen) trotzen. Ausgelöst wird dieses Gefühl von dem Wirkstoff Phenylethylamin, der immer dann im Gehirn ausgeschüttet wird, wenn wir verliebt sind. Oder naschen! Zusätzlich regt Schokolade die Ausschüttung von Serotonin und Endorphinen an, den so genannten „Glückshormonen". Kein Wunder, dass Schokolade auch „das braune Glück" genannt wird. Aber Schokolade soll nicht nur Glücks-Gefühle erzeugen – sondern angeblich auch „Lust". Das wussten bereits französische Aristokraten, die sich eine Steigerung der Liebeskraft nach dem Genuss von Schokolade erhofften.

Hunderte Schokoladen-Varianten sind bekannt und ständig werden es mehr. Alle lassen sich auf die drei „Basics" zurückführen: Edelbitter, Zartbitter sowie Vollmilch.

Diese Bezeichnungen richten sich nach der Höhe des darin enthaltenen Kakaoanteils. Denn an ihm liegt es auch, wenn Schokolade als „gesundheitsfördernd" angesehen wird. Durch wissenschaftliche Studien ist belegt, dass im Kakao hochwirksame Bio-Aktivstoffe stecken, die unsere Abwehrkräfte stärken und uns vor einem Herzinfarkt schützen sollen. Zusätzlich bekämpfen sie die „freien Radikalen" (aggressive Sauerstoffmoleküle), die unsere Zellen schädigen. Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto „gesünder" ist sie. Zusätzlich liefert sie uns Magnesium und in winzigen Spuren Kalium, Kalzium, Eisen, Jod und einige Vitamine. Den höchsten Kakao-Anteil enthalten die edelherben Schoko-

„Es lebe die Schokolade und der, der sie erfunden hat!"

Carlo Goldoni, italienischer Dramatiker

laden (bis ca. 78%), gefolgt von zartbitteren mit immerhin noch rund 45%. Mit Abstand am beliebtesten ist die Vollmilch-Schokolade, die rund 30% Kakao enthält. Die restlichen Bestandteile sind Kakaobutter (15%), Milchpulver (20%) und Zucker (35%). Einen kleinen Wermutstropfen gibt es dennoch für Naschkatzen und Süßschnäbel: 100 g Schokolade enthalten ca. 550 Kalorien. Wer Schoko & Co genießt, muss dann eben irgendwo anders Kalorien sparen, damit die Figur auf Dauer nicht leidet ...

Und was ist dran an dem hartnäckigen Gerücht, dass Schokolade Pickel verursacht? Wissenschaftlich gesehen rein gar nichts. Sie dürfen also nach Herzenslust genießen und sich den Extra-Glücks-Kick gönnen.

Kakao-Basis für Schokolade

Aus den Schoten des Kakaobaums werden die Bohnen und das Fruchtfleisch gelöst, dann gewaschen und getrocknet. Nach dem Rösten, Schälen und Mahlen entsteht ein Brei, dem zur Hälfte die Kakaobutter entzogen wird. Was übrig bleibt, wird zu Kakaopulver gemahlen.

Kuvertüre – zarter Schmelz

Kuvertüre ist eine besonders reine Schokolade mit einem hohen Kakaobutter-Anteil, dadurch lässt sich die Kuvertüre ohne Klumpen zu bilden besser schmelzen. Verwendet wird sie für Glasuren, Dekorationen und Cremes. Es gibt weiße, Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüren.

Bohnen & Co – die Dekorativen

Schokoladen-Dekorationen nach Herzenslust: Ob Schokoladenraspel, -herzen, -streusel, -späne, Mokkabohnen, Borkenschokolade, Schoko-Dekor etc., sie alle verschönern Torten, Kuchen, Kleingebäck, Cremes sowie Desserts. Sie verwöhnen nicht nur das Auge, sondern auch den Gaumen. Hergestellt werden sie aus Schokolade oder Kuvertüre.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Buch-Tipp

Wer mehr über „das braune Glück" wissen möchte, findet viel Informatives, Unterhaltsames und natürlich Rezepte in dem Buch ***Schokolade. Ein Stück vom Glück****. Hädecke-Verlag, 24,90 Mark.*

Klassische Käsek

So müssen diese Lieblingsstücke sein: saftig, goldgelb und locker!

Himmlischer Pfirsich-Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Mürbeteig

- *250 g Mehl*
- *75 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Msp. Backpulver*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *125 g Butter oder Margarine*

Für die Füllung

- *1 Dose (850 ml) Pfirsiche*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *75 g Butter*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *150 g Zucker*
- *750 g Speisequark (20% Fett)*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit)*
- *1–2 TL Puderzucker*

Zubereitung

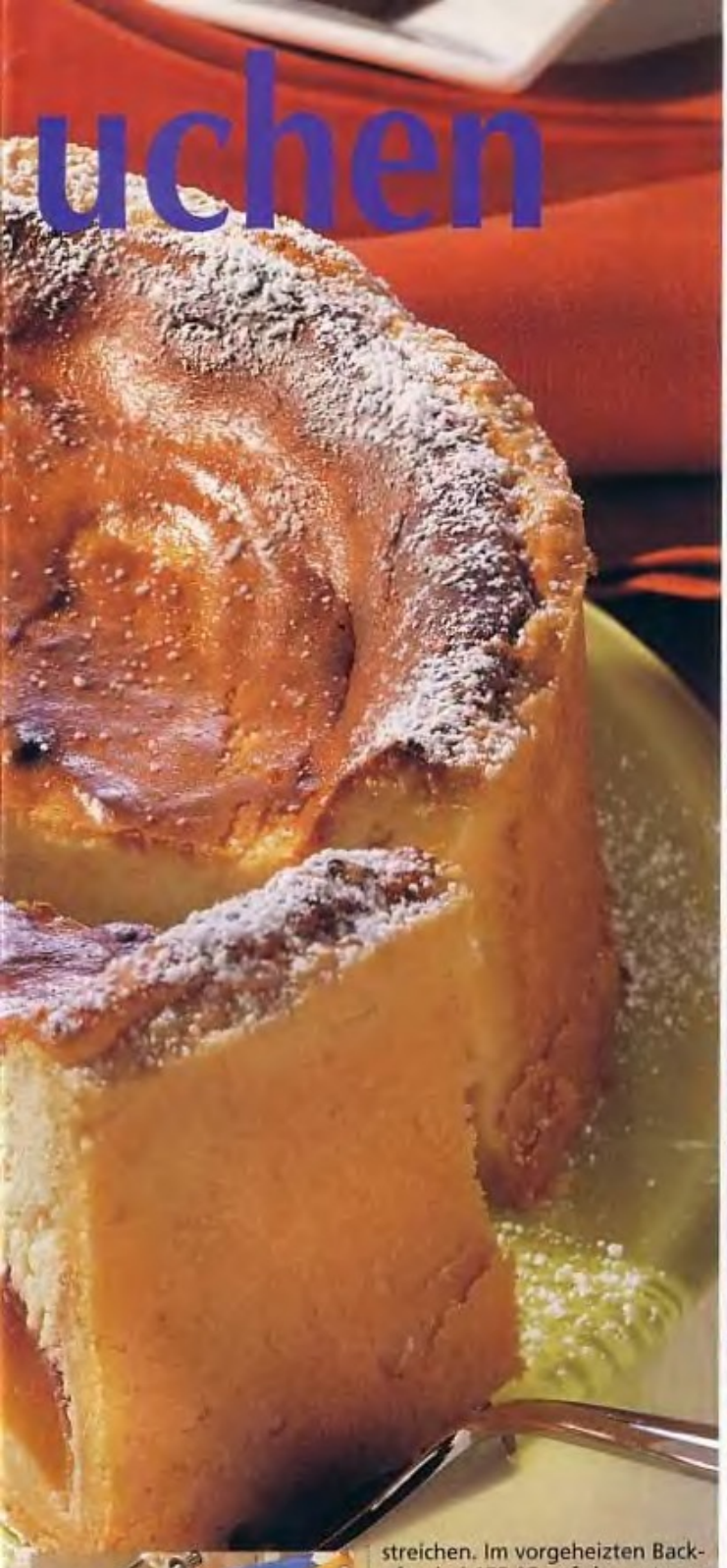
1 Für den Mürbeteig das Mehl, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Backpulver, Ei und kaltes Fett in Stückchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann schnell mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten an einen kühlen Ort stellen.

2 Pfirsiche abtropfen lassen. Für die Quarkcreme Eier trennen. Butter, Vanillin-Zucker, Salz und Zucker schaumig schlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Quark und Zitronenschale zufügen und unterrühren. Puddingpulver zugeben und einrühren. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

3 Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Teig halbieren. Die Hälfte des Teiges auf dem Formboden ausrollen und den Formrand darumschließen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und an den Formrand legen. Etwa 4–5 cm hochdrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4 Ca. 1 cm Quarkmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, die Pfirsiche mit den Schnittflächen nach unten leicht in die Quarkmasse drücken. Restlichen Quark darauf verteilen und glatt

uchen



Vanille-Puddingpulver gibt einen super Geschmack, tolle Farbe und starke Bindung

streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der unteren Schiene ca. 1 1/4 Stunden backen. Evtl. 20 Minuten vor Backzeitende den Kuchen zudecken. Den Käsekuchen in der Form vollständig auskühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.

01:45 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 3/4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 410 kcal
E 13 g, F 20 g, KH 45 g

Russischer Zupfkuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Teig
- *400 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *40 g Kakao*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *150 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Ei (Gr. M)*

Für die Füllung
- *250 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *500 g Magerquark*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch)*

Zubereitung

1 Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben, Fett, Zucker, Salz und Ei zugeben und alles rasch glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Quark, Vanillin-Zucker und Puddingpulver zugeben und glatt rühren.

3 2/3 des Teiges rund ca. 30 cm Ø ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Den Rand 3–4 cm hochdrücken.

Daher der Name „Zupfkuchen": Teigreste werden klein gezupft und auf der Käsemasse verteilt

Quarkmasse einfüllen. Restlichen Teig darauf zupfen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 450 kcal
E 9 g, F 26 g, KH 45 g

Wie wäre es mal mit Espresso-Note?

Statt Kakaopulver: Lösen Sie 2–3 Esslöffel Espresso-Pulver (löslich) in 2 Esslöffel heißem Wasser auf, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig unter den Mürbeteig kneten.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (3), Food Professionals

Orangen-Käsekuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Mürbeteig
- *125 g Butter oder Margarine*
- *75 g Zucker*
- *200 g Mehl* • *1 Ei (Gr. M)*

Für den Belag
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *75 g Mandelkerne*
- *75 g Pistazienkerne*
- *2 Orangen*
- *4 Eier (Gr. M)*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *175 g Zucker*
- *100 ml Orangensaft*
- *750 g Magerquark*
- *30 g Grieß*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Orangen zum Verzieren*

Zubereitung

1 Für den Mürbeteig Fett in Stückchen, Zucker, Mehl und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung Marzipan fein würfeln und Mandeln hacken. Beides mit den Pistazien mischen. Orangen dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Orangen in Scheiben schneiden.

3 Eier trennen. Weiches Fett und Zucker schaumig rühren. Orangensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

4 Mürbeteig rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen und dabei einen ca. 1 cm hohen Rand hochdrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nussmasse gleichmäßig darauf streichen. Die Orangenscheiben hochkant an den Formrand stellen. Die Quarkmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 1–1 1/4 Stunden backen. Nach 30–40 Minuten zudecken. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Orangen verzieren.

01:45 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 400 kcal
E 13 g, F 22 g, KH 33 g

Mascarpone-Käsekuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Mürbeteig
- *125 g Mehl*
- *1 TL gemahlener Zimt*
- *40 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *90 g Butter*
- *1 Eigelb (Gr. M)*

Für den Belag
- *500 g Sahnequark*
- *500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)*
- *200 g Zucker*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1 1/2 unbehandelten Zitronen*
- *30 g Mehl*
- *1 Prise Salz*
- *5 Eier (Gr. M)*
- *2 Eigelb (Gr. M)*
- *4 EL Schlagsahne*
- *2 EL Puderzucker*

Zubereitung

1 Mehl, Zimt, Zucker, Salz, kalte Butter in Stückchen und Eigelb schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen.

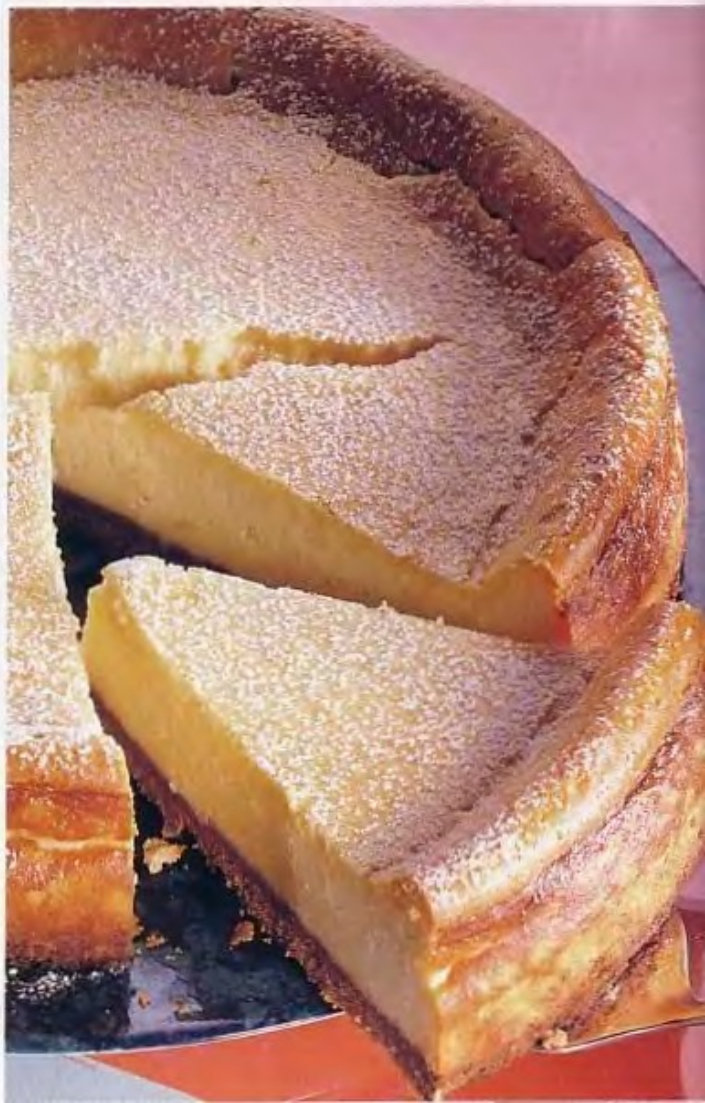
2 Den Teig mit einer bemehlten Teigrolle auf einem gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Den Springformrand fetten und darumschließen.

3 Den ausgerollten Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten vorbacken. Auskühlen lassen.

4 Sahnequark, Mascarpone, Zucker, Zitronenschale und -saft, Mehl, Salz, Eier, Eigelb und Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Auf den vorgebackenen Boden geben. Im Backofen bei 225 °C auf der untersten Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann bei 125 °C weitere ca. 1 1/2 Stunden backen.

5 Käsekuchen im ausgeschalteten Backofen ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

02:30 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 2 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 370 kcal
E 9 g, F 26 g, KH 25 g



Die schönsten Käsekuchen – frisch gebacken

Es gibt nichts Schöneres! Wenn diese Cremestücke aus dem Ofen kommen, kann man es kaum erwarten, bis sie abgekühlt sind

Käsekuchen kalt gestellt

Zum Einfrieren den Himbeer-Kokos-Kuchen auf eine Palette setzen. In Alufolie verpacken und einfrieren. Im Kühlschrank 5–6 Stunden auftauen lassen.

Himbeer-Kokos-Käsekuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Mürbeteig

- *250 g Mehl*
- *1 Messerspitze Backpulver*
- *125 g Butter*
- *65 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Ei (Gr. M)*

Für den Belag

- *4 Eier (Gr. M)*
- *750 g Magerquark*
- *200 g Crème fraîche*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Dose (330 ml) Kokoscreme (gesüßt)*
- *3–4 EL Speisestärke*
- *100 g Zucker*
- *250 g tiefgefrorene Himbeeren*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

Zubereitung

1 Mehl und Backpulver mischen, mit Butterflöckchen, Zucker, Salz und Ei verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Für den Belag die Eier trennen. Quark, Crème fraîche, Vanillin-Zucker, Eigelb, Kokoscreme und Speisestärke glatt rühren.

3 Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Den Teig auf Klarsichtfolie rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Teig

Mit Hilfe der Folie lässt sich der Teig ohne einzureißen ganz einfach in die Form legen

in die Springform legen und dabei einen 3–4 cm hohen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4 Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weitere 4–5 Minuten schlagen. Erst die tiefgefrorenen Himbeeren, dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Masse heben und auf den Mürbeteigboden geben und glatt verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 60–70 Minuten backen. Evtl. nach 40 Minuten zudecken. Kuchen auskühlen lassen, dann mit dem Puderzucker bestäuben.

01:45 **ZUBEREITUNGSZEIT** **ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)**

Pro Stück ca. 340 kcal
E 11 g, F 16 g, KH 38 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (2), FS/Bender, MFV/Eising

Knuspriges Faschingsgebäck

Ob gefüllt, mit Mandeln oder feinem Likör – diese Krapfen schmecken einfach super

Zarte Mandelkrapfen

Zutaten für ca. 30 Stück

- *1 Prise Salz*
- *1 EL Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *80 g Butter*
- *180 g Mehl*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *100 g Rosinen*
- *80 g gemahlene Mandeln*
- *einige Tropfen Backöl „Rum-Aroma"*
- *1 kg weißes Frittierfett*
- *3 EL Puderzucker*

Zubereitung

1 1/4 l Wasser, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter aufkochen. Mehl auf einmal hineinschütten, und so lange rühren, bis sich ein glatter Kloß bildet. Topf vom Herd nehmen. Erst 1 Ei unterrühren, dann die restlichen Eier nacheinander unterrühren. Die Rosinen, Mandeln und Rum-Aroma unterrühren.

2 Frittierfett auf 180 °C in einer Fritteuse oder einem hohen Topf erhitzen. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln Krapfen formen und portionsweise im heißen Fett goldbraun backen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Krapfen noch warm mit Puderzucker bestäuben.

00:45 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 45 Minuten**

Pro Stück ca. 110 kcal
E 2 g, F 7 g, KH 9 g

Beschwipste Blüten

Zutaten für ca. 15 Stück

- *380 g Mehl*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *60 g Zucker*
- *2 EL Kirschwasser*
- *2 EL saure Sahne*
- *1 kg weißes Frittierfett*
- *200 g Johannisbeer-Gelee*
- *2 EL Johannisbeer-Likör*

Zubereitung

1 Mehl, Eier, Zucker, Kirschwasser und Sahne mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und ca. 15 Kreise von 6 cm Ø ausstechen. Die Mitte mit etwas Wasser befeuchten und jeweils zwei Kreise aufeinander legen. Die Mitte dabei jeweils gut zusammendrücken. Ringsherum in die Ränder etwa 2 cm tiefe Einschnitte machen.

3 Jeweils 2 oder 3 Blüten in dem heißen Frittierfett bei 180 °C 5–6 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Abkühlen lassen. Johannisbeer-Gelee und Likör verrühren. In die Mitte jeder Blüte einen üppigen Klecks Likör-Gelee geben.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**

Pro Stück ca. 190 kcal
E 4 g, F 5 g, KH 31 g

Gefüllte Brezeln

Zutaten für ca. 22 Stück

Für den Teig
- *500 g Mehl* • *40 g Hefe*
- *80 g Zucker*
- *120 ml lauwarme Milch*
- *1 Prise Salz*
- *1 Fläschchen Backöl „Butter-Vanille Aroma"*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *80 g weiche Butter*
- *2 Eier (Gr. M)*

Zum Backen und für die Füllung
- *1 kg weißes Frittierfett*
- *400 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 EL Puderzucker*

Zubereitung

1 Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, in die Mulde geben und mit 1 Esslöffel Zucker, etwas Milch und Mehl verrühren. Ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 Restlichen Zucker, übrige Milch, Salz, Aroma, Vanillin-Zucker, Butter und Eier zum Vorteig geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Den Teig durchkneten und zu 30 cm langen, daumendicken Strängen rollen, diese zu Brezeln legen. Backbrett mit Mehl bestäuben und die Brezeln darauf legen. Weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.

4 Frittierfett in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Die Brezeln darin portionsweise 5–6 Minuten backen, dabei Brezeln einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auskühlen lassen.

5 Brezeln halbieren. Sahne, Sahnefestiger und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf die unteren Brezelhälften spritzen. Die oberen Hälften darauf legen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

01:30 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 1/2 Stunden (o. Wartezeit) Pro Stück ca. 270 kcal E 4 g, F 15 g, KH 27 g**

Rund ums Frittieren

Ideale Fette zum Frittieren sind weiße Speisefette, Butterschmalz oder neutrales Öl. Frittiergut sollte immer in kleinen Portionen ins heiße Fett gegeben werden, sonst kleben die Teilchen beim Ausbacken zusammen.

Süße Krapfenziffern

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Hefeteig
- *400 g Mehl*
- *1 Päckchen Trockenhefe*
- *1/8 l lauwarme Milch*
- *Salz* • *1 Ei (Gr. M)*
- *125 g Butter oder Margarine*

Für den Brandteig
- *50 g Butter oder Margarine*
- *1 EL Zucker* • *Salz*
- *60 g Mehl*
- *2 Eier (Gr. M)*

Außerdem
- *100 g Rosinen*
- *1 Päckchen (200 g) Fruchtmischung mit Zitronat und Orangeat* • *1 Ei*
- *Butterschmalz zum Ausbacken*
- *bunter Zucker und Puderzucker zum Verzieren*

Zubereitung

1 Zutaten für den Hefeteig verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Für den Brandteig 1/8 l Wasser, Fett, Zucker und Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst. Danach etwas abkühlen lassen.

Temperatur-Test im Topf: Steigen am Holzlöffelstielende Bläschen auf, ist die Temperatur richtig

Die Eier einzeln unterrühren und gut abkühlen lassen.

3 Hefeteig nochmals durchkneten. Rosinen, Fruchtmischung und Brandteig darunter kneten. Auf bemehlter Fläche ca. 30 cm lange, fingerdicke Rollen und daraus Ziffern formen. Ei verquirlen, Nahtstellen zusammenkleben.

4 Schmalz auf 170 °C erhitzen. Ziffern darin portionsweise ca. 5 Min. backen, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ziffern verzieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 300 kcal E 5 g, F 16 g, KH 35 g**

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, FS/Banderob, Konzeptstudio Feierabend (2)

Saftiger Zitronenkuchen mit Melisse

Zutaten für ca. 16 Stück

- 150 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 3 Eier (Gr. M)
- 25 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2–3 Stiele Zitronenmelisse
- 150 g Puderzucker
- 4–5 EL Zitronensaft
- Zitronenschale zum Verzieren

Zubereitung

1 Weiches Fett, Vanillin-Zucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig weiß verrühren. 1 Esslöffel Mehl unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Das restliche Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Zitronenschale unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (23,5 x 28,5 cm) geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 18 Minuten backen und auskühlen lassen.

2 Die Zitronenmelisseblättchen von den Stielen zupfen. Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren. Zitronenkuchen mit den Melisseblättchen belegen und vorsichtig mit dem Zitronenguss einstreichen. Den Guss gut trocknen lassen. Nach Belieben mit Zitronenschale verzieren.

00:40 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 40 Minuten
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 200 kcal
E 3 g, F 9 g, KH 27 g

Erfrischende Zitruskuchen

Mal festlich-üppig, mal schlicht vom Blech – mit diesen fruchtigen Leckereien kommen Sie ganz groß raus

Sekt-Limetten

Zutaten für ca. 12 Stück

- 4 Eier (Gr. M)
- 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 6 Blatt Gelatine
- 200 ml Sekt
- abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten
- 800 g Schlagsahne
- 100 g weiße Baiserschalen
- evtl. Limettenscheiben und 1 Limettenspirale zum Verzieren

Torte

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß gut steif schlagen, 125 g Zucker sowie 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Eimasse heben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse auf den Boden geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. Sekt, Limettensaft und 25 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Sekt-Saft-Mischung unter ständigem Rühren zufügen und anschließend kühl stellen.

So gelingt's ohne Klümpchen: zuerst nur wenig (1–2 Esslöffel) und dann die gesamte Sekt-Zitronen-Masse unter die aufgelöste Gelatine rühren

3 600 g Sahne steif schlagen, dabei den restlichen Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sobald die Sektmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Limettenschale unterheben.

4 Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Tortenboden den Formrand legen. Die Hälfte der Crememasse auf den Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Dritten Boden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

5 Übrige Sahne steif schlagen. Formrand vorsichtig entfernen und die Torte mit der Sahne einstreichen. Baiser grob zerbröseln und die Torte damit rundherum bestreuen. Nach Belieben mit den Limettenscheiben und -spiralen verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 30 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (3)

Feines mit Zitrusfrüchten

Ob Orangen, Zitronen oder Limetten – wenn's draußen noch kalt ist, zaubern diese Prachtstücke die Sonne des Südens auf den Tisch

Erfrischende Limetten-Pfirsich-Torte

Zutaten

für ca. 12 Stück

- *3 Eier (Gr. M)*
- *100 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette*
- *50 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *1 Dose (850 m) Pfirsiche*
- *3–4 EL Limettensaft*
- *500 g Schlagsahne*
- *1 Packung Käse-Sahne-Tortencreme (für 700 ml Flüssigkeit)*
- *500 g Magerquark*
- *ca. 1 EL gem. Pistazienkerne*
- *Limettenscheiben und Melisse zum Verzieren*

Zubereitung

1 Die Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel lauwarmes Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Limettenschale zufügen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterziehen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Inzwischen die Pfirsiche auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Pfirsiche, bis auf 1–2 Hälften zum Verzieren, in dicke Spalten schneiden.

3 Biskuit einmal so durchschneiden, dass der untere Boden etwas dicker als der obere ist. Beide Böden mit Limettensaft beträufeln und um den dickeren Boden einen Tortenring legen. Mit den Pfirsichspalten belegen.

4 Sahne steif schlagen. Tortencreme und 200 ml Wasser in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen ca. 1/2 Minute gut verrühren. Quark portionsweise unterrühren, danach die Sahne unterheben. Quark-Sahnecreme auf die Pfirsichspalten geben und glatt streichen. Mit dem oberen Boden bedecken, leicht andrücken, ca. 3 Stunden kühlen.

5 Die restlichen Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Die Torte mit einem angefeuchteten Messer aus dem Tortenring lösen. Torte mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme-Packung bei) sowie Pistazien bestreuen. Mit Pfirsichspalten, Limettenscheiben und Zitronenmelisse verzieren.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde
(ohne Wartezeit)
Pro Stück 340 kcal
E 10 g, F 16 g, KH 38 g

Tortenböden leicht geteilt

So geht's einfach: Mit einem langen, flachen Messer mit einer Klinge von mindestens 20 cm können Sie Tortenböden gleichmäßig durchschneiden.

Gestürzter Orangenkuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

- 2 unbehandelte Orangen
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g Orangen-Marmelade

Erst den Deckel der Orange, dann die übrige Schale von oben nach unten in Streifen abschneiden

Zubereitung

1 Orangen heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Orangen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und esslöffelweise unterrühren. Orangenschale ebenfalls unterrühren.

3 Die Orangenscheiben dicht an dicht in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) legen. Den Rührteig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50–60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Kuchen etwas abkühlen lassen, stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die Marmelade kurz erhitzen und auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

01:30 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 320 kcal
E 4 g, F 15 g, KH 40 g

Zarte Zitronen-Ananas-Rolle

Zutaten für ca. 16 Scheiben

- 4 Eier (Gr. M)
- 110 g Zucker
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose (446 ml) Ananas in Scheiben
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g Schlagsahne
- ca. 75 g Mandelblättchen
- 100–150 g Zitronen-Gelee oder Ananas-Konfitüre
- ca. 2 TL Puderzucker

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß und 1 Esslöffel Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Gesamtes Eigelb nach und nach unterschlagen. Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (32 x 39 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

2 Biskuit sofort auf ein sauberes, feuchtes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit im Geschirrtuch einschlagen und auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. Ananas abtropfen lassen und den Saft auffangen. Ananasringe in Stücke schneiden. Die Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. 150 ml Ananassaft, restlichen Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und im Saft verrühren. Kurze Zeit kühl stellen.

4 Inzwischen Sahne steif schlagen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Creme nochmals ca. 5 Minuten kühl stellen, dann auf den Biskuit streichen. Mit Ananasstückchen bestreuen. Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

5 Die Mandelblättchen rösten. Konfitüre oder Marmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Rolle damit einstreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Scheibe ca. 200 kcal
E 5 g, F 10 g, KH 22 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (4)

Orangenkuchen mit feiner Creme

Zutaten für ca. 12 Stück

- 90 g Butter
- 6 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Schlagsahne
- 2 EL Orangenlikör
- 3 EL Orangen-Marmelade
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft
- Orangenschale zum Verzieren

Zubereitung

1 Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und 175 g Zucker auf dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Mehl über die Eimasse sieben. Nicht rühren! Die geschmolzene Butter zugießen. Eiweiß steif schlagen. 1/3 des Eischnees vorsichtig unter die Eicreme rühren. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

2 Biskuitmasse in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und stürzen. Etwa 1 Stunde auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Sahne steif schlagen,

Orangenguss mit einem Esslöffel von der Mitte aus auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen

dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Likör zugießen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne rühren. Unteren Boden mit der Orangen-Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen. Mit der Marmeladenseite auf die Sahne legen.

4 Puderzucker und Orangensaft glatt rühren. Die Torte mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen. Mit Orangenschale verzieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 320 kcal
E 5 g, F 16 g, KH 41 g

Mandarinen-Tupfen-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. geriebene Orangenschale (gibt's fertig zu kaufen)
- 2 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 6–8 EL Milch
- 1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen
- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 EL Cappuccinopulver
- 40 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

1 Fett, Zucker, Salz und Orangenschale schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter Rühren zufügen. Rührteig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 35 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

2 Mandarinen abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Vanillin-Zucker und das Cappuccinopulver einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Sahnetuffs auf den Boden spritzen und mit Mandarinen belegen. Schokolade in Stücke brechen und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden. Tortenrand mit Schokostreifen verzieren.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde
(ohne Wartezeit)
Pro Stück 260 kcal
E 4 g, F 16 g, KH 24 g

Sauer macht lustig

Zitrusfrüchte mit erfrischender Säure und süße Kuchen sind eine ideale Kombination. Saft und Schalen der Früchte entfalten das volle Aroma. Nur unbehandelte Zitrusfrüchte kaufen, vor dem Reiben heiß waschen, um Überzugsmittel (Wachse) und Konservierungsstoffe zu entfernen.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (3), StockFood/James Duncan

Zitrusfrische Wintertorten

Hier laden supergesunde Früchtchen zum Schlemmen ein. Dazu gibt's eine Extra-Portion Vitamine

Cremige Zitronen-Limetten-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

- *2 Eier (Gr. M)* • *125 g Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *100 g Mehl*
- *1 gehäufter TL Backpulver*
- *2–3 EL Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)*
- *75 g rotes Johannisbeer-Gelee*
- *7 Blatt weiße Gelatine*
- *750 g Zitronen-Jogurt*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *150 g Schlagsahne*
- *je 1/2 Zitrone und Limette, Kokoschips und Minze zum Verzieren*

Zubereitung

1 Eier trennen. Das Eiweiß und 2 Esslöffel lauwarmes Wasser steif schlagen. 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und Zitronenschale unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darauf sieben und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15–20 Minuten backen. Biskuit herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Um den Boden einen Tortenring legen und den Boden mit Kokoslikör beträufeln. Das Johannisbeer-Gelee erwärmen und dünn auf den Boden streichen.

3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Jogurt, Zitronensaft und den restlichen Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken, auflösen und erst mit 1–2 Esslöffeln Zitronenjogurt verrühren, dann in den restlichen Jogurt rühren und etwa 5 Minuten kühl stellen.

4 Inzwischen Sahne steif schlagen. Sobald die Jogurtcreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Zitronencreme locker auf den Biskuitboden streichen. 4–5 Stunden kühl stellen.

5 Zitrone und Limette gründlich waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit Zitrusfrüchten, Kokoschips und Minze verzieren.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 230 kcal
E 6 g, F 8 g, KH 31 g

Super! 30 Backbücher zu gewinnen

Lust auf Backen? In diesen tollen Backbüchern finden Sie weitere Anregungen. Mit etwas Glück können Sie eines gewinnen

Blechkuchen

Das sind die unschlagbaren Favoriten auf jedem Kaffeetisch: hausgemachte frische Blechkuchen. Und das Tolle an ihnen ist, dass sie schnell gebacken sind. Ob mit oder ohne Obst, rustikal oder raffiniert – in diesem Buch aus dem Moewig-Verlag (20 Mark) findet jeder seinen Lieblingskuchen.

Kuchen & Torten

Hier finden Sie traditionelle & beliebte Rezepte, aber auch neue Ideen für köstliche Kuchen und Torten. Mit ausführlicher Backschule zur Herstellung von Grundteigen, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und vielen Backtipps mit Detailfotos. Moewig-Verlag, 20 Mark.

Für jeden etwas:

Backideen süß & pikant, von Alltagskuchen bis zu Festtagstorten, von Pralinen bis hin zu Brot und Pizza mit „Geling-Garantie" in: Backen von A–Z, Bertelsmann 24,90 Mark.

Wenn Sie ein Backbuch gewinnen möchten, ergänzen Sie die Frage: Sauer macht ... und schicken Sie die Antwort bis zum 15. April an: *Mini* Sonderheft, Postfach 2352, 76413 Rastatt

Überraschungs-

Toll zum Verschenken an liebe Freunde – über diese Mini-Kuchen freut sich jeder

Kiwi-Kokos-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig
- *280 g Mehl*
- *50 g Kokosraspel*
- *1/2 TL Natron*
- *2 1/2 TL Backpulver*
- *120 g Zucker*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *80 ml Öl*
- *300 g Vollmilch-Joghurt*

Für die Füllung und Verzierung
- *200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)*
- *50 g Puderzucker*
- *100 g Kokosraspel*
- *3 geschälte Kiwis*
- *Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)*

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs gut einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2 Mehl, Kokosraspel, Natron, Backpulver und Zucker gut vermischen. Ei verquirlen. Öl und den Joghurt zugeben, unterrühren. Mehlmischung kurz unterrühren.

3 Teig in die Vertiefungen füllen. Im heißen Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins kurz abkühlen lassen, herausnehmen, ganz auskühlen lassen.

4 Mascarpone, Puderzucker und Kokosraspel verrühren. Muffins waagrecht halbieren. 2 Kiwis in Scheiben schneiden. Untere Muffinhälften je mit etwas Kokos-Creme bestreichen, mit je 1 Kiwischeibe belegen. Die oberen Hälften darauf setzen. 1 Kiwi in kleine Stücke schneiden. Restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen. Muffins mit Tuffs und Kiwi verzieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**

Pro Stück ca. 370 kcal
E 5 g, F 23 g, KH 34 g

Kleine Trickkiste für

- Nüsse und Kerne lassen sich ganz nach Ihrem Geschmack austauschen. Wal- und Haselnüsse schmecken herzhafter, Mandel- und Pinienkerne etwas feiner.
- Öl, Butter oder Margarine können einfach gegeneinander ausgewechselt werden. Beim Öl sollten Sie aber unbedingt ein neutrales Speiseöl verwenden wie z.B. Sonnenblumenöl.
- Soll Weißmehl durch Vollkornmehl ersetzt werden, gibt man noch etwas Flüssigkeit (5–8 Esslöffel auf 250 g Mehl) zum Teig.
- Milchprodukte (z.B. Buttermilch, Jogurt, Crème fraîche oder

Locker-leichte Muffins: erst die trockenen Zutaten (z.B. Mehl, Backpulver, Nüsse und Gewürze) mischen, dann kurz unter die feuchten (z.B. Eier und Milchprodukte) rühren

Muffins

Orangen-Ananas-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig
- *150 g Mehl*
- *2 1/2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Natron*
- *100 g Zucker*
- *130 g Haferflocken*
- *120 g Ananasstückchen (Dose)*
- *50 g gehackte Pistazien*
- *2 EL abgeriebene Orangenschale*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *80 ml Öl*
- *100 ml Orangensaft*
- *180 ml Buttermilch*

Für die Verzierung
- *1 Orange*
- *200 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *3 EL Puderzucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *2 EL Orangensaft*
- *4 EL gehackte Pistazien*
- *Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)*

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2 Mehl, Backpulver, Natron und Zucker mischen. Haferflocken, Ananas, Pistazien und Orangenschale zugeben und vermischen.

3 Ei verquirlen. Öl, Orangensaft und Buttermilch zugeben und nach und nach kurz unterrühren.

Ei in einer großen Schüssel verquirlen, so ist auch noch genug Platz für die anderen Zutaten

Mehlmischung zugeben und nur kurz unterrühren.

4 Muffin-Teig gleichmäßig in die Vertiefungen oder in die Papier-Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins 5–10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

5 Orange schälen, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Frischkäse, Puderzucker, Orangenschale und -saft mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren. Je 1 Klecks Orangen-Creme auf die Muffins geben. Mit Orangen und Pistazien bestreuen.

00:45 ZUBEREITUNGSZEIT **ca. 45 Minuten**
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 310 kcal
E 6 g, F 17 g, KH 32 g

wohlgeratene Muffins

saure Sahne) können ganz nach Geschmack ausgetauscht werden.

■ Früchte können grundsätzlich ausgewechselt werden – nehmen Sie die, die gerade Saison haben.

■ Muffins für Diabetiker? Sie können problemlos den Zucker durch Fruchtzucker ersetzen. Statt der Kuvertüre für die Glasur eignet sich Diabetikerschokolade, die nur mit etwas Kokosfett geschmolzen wird. Das Kokosfett wird benötigt, da die Schokolade sonst gerinnen könnte und nicht mehr fest wird. Für den Zuckerguss ca. 60 g Diabetikersüße mit 1–2 EL Wasser glatt rühren.

Schön glänzend: Kuvertüre schmelzen, 1 Esslöffel Butter, Butterschmalz oder Kokosfett einrühren. Mit einem Pinsel auf die Muffins auftragen

Rembrandt-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig
- *50 g Nuss-Nougat-Masse*
- *50 g Marzipan-Rohmasse*
- *250 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Natron*
- *60 g Zucker*
- *1 Ei (Gr. M)* ● *80 ml Öl*
- *280 ml Buttermilch*

Für die Verzierung
- *200 g Zartbitter-Kuvertüre*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *3 EL Puderzucker*
- *4 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *100 g Nuss-Nougat-Masse*

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und ca. 10 Min. ins TK-Fach stellen. Keine Papierförmchen verwenden!

2 Nougat auf einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lasssen. Marzipan würfeln. Mehl, Backpulver, Natron und Zucker mischen. Das Marzipan unterkneten.

3 Ei verquirlen. Nougat, Öl und Buttermilch nach und nach unterrühren. Mehlmischung zugeben und kurz unterrühren.

4 Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

5 Kuvertüre auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Muffins mit der runden Oberfläche in die Kuvertüre tauchen. Trocknen lassen.

6 Marzipan würfeln und mit Puderzucker verkneten. Daraus ca. 12 Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Konfitüre erwärmen. Marzipan-Kreise mit der Konfitüre bestreichen und auf die Kuvertüre setzen. Nougat schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Marzipan-Taler ein „R" spritzen.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT **ca. 1 Stunde**
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 420 kcal
E 6 g, F 20 g, KH 50 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, Stock Food (4)

Litschi-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig
- *250 g Mehl*
- *200 g klein geschnittene Litschi (aus der Dose)*
- *100 g Zucker*
- *50 g Mandelblättchen*
- *1 Msp. geriebene Muskatnuss*
- *2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Natron*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *80 ml Öl*
- *2 TL Zitronensaft*
- *250 g saure Sahne*

Für die Verzierung
- *Litschi-Scheiben*
- *Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)*

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2 Mehl, Litschistückchen, Zucker, Mandeln, Muskat, Backpulver sowie Natron gut mischen.

Teig zu 2/3 in Papier-Förmchen oder Vertiefungen füllen, so hat er beim Aufgehen genug Platz.

3 Ei verquirlen. Öl, Zitronensaft und Sahne zugeben und alles unterrühren. Die Mehlmischung nur kurz unterrühren.

4 Teig in die Vertiefungen einfüllen, im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins im Blech 5 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Mit den Litschi-Scheiben garnieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 240 kcal
E 4 g, F 12 g, KH 28 g

Tropicana-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig
- *1 Dose (425 ml) Mangos*
- *1 reife Papaya*
- *2 TL Zitronensaft*
- *250 g Mehl*
- *2 1/2 TL Backpulver*
- *80 g Zucker*
- *1/2 TL Natron*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *80 ml Öl*
- *2 EL Rum*
- *150 g Jogurt*

Für die Verzierung
- *200 g Schlagsahne*
- *1 TL Puderzucker*
- *Mango- und Papayastückchen*
- *Kokosraspel*
- *Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)*

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2 Mangos gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Papaya schälen, entkernen. Alle Früchte klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3 Das Mehl mit Fruchtstückchen, Backpulver, Zucker und Natron gut mischen. Ei leicht verquirlen. Öl, Rum, 100 ml Mango-Saft und Jogurt zugeben und nach und nach unterrühren. Mehlmischung kurz unterrühren.

4 Den Teig in die Vertiefungen einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

5 Sahne und Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und Tupfen auf die Muffins spritzen. Mit Früchten verzieren und mit Kokosraspeln bestreuen.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 260 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 29

Muffin-Bleche

Am besten eignen sich antihaftbeschichtete Bleche. Bei ihnen benötigt man wenig oder gar kein Fett zum Ausstreichen der Vertiefungen. Wer kein Blech hat, setzt einfach 3–4 Papierbackförmchen ineinander. Diese Technik ist nur für feste Teige geeignet!

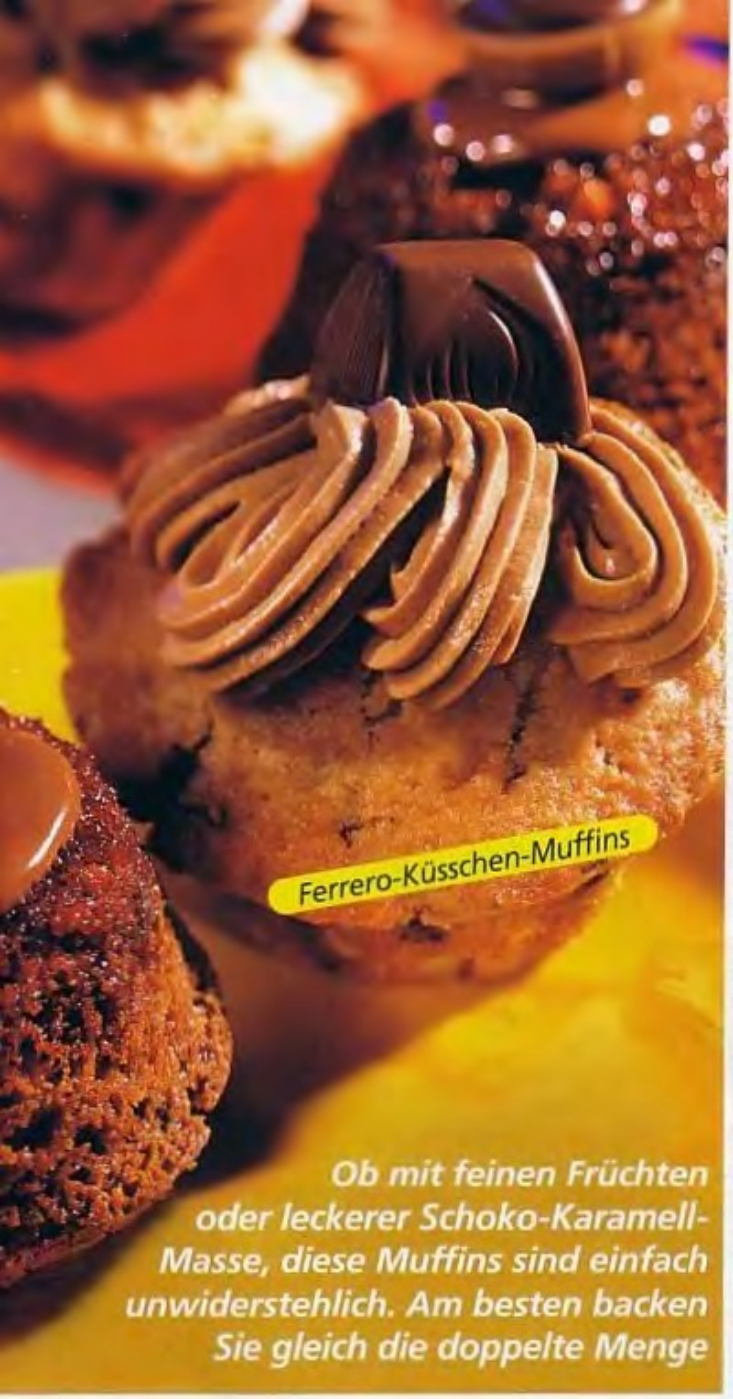
Voll im Trend: Muffins

Karamell-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig und den Belag
- *150 g Zucker* • *200 g Mehl*
- *4 Päckchen Puddingpulver „Karamell-Geschmack" (für je 1/2 l Flüssigkeit)*
- *1/2 TL Zimt*
- *2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Natron*
- *12 Toffifees*
- *1 Ei (Gr. M)* • *80 ml Öl*
- *300 ml Buttermilch*

Für die Verzierung
- *100 g Nuss-Nougat, schnittfest*
- *12 Toffifees* • *Fett*
- *Fett für die Backform*



Ob mit feinen Früchten oder leckerer Schoko-Karamell-Masse, diese Muffins sind einfach unwiderstehlich. Am besten backen Sie gleich die doppelte Menge

Zubereitung

1 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und etwa 10 Minuten anfrieren.

2 50 g Zucker unter Rühren bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Mit 1/8 l Wasser ablöschen. So lange rühren, bis der Karamell gelöst ist. Gleichmäßig in den Vertiefungen eines Muffin-Backblechs verteilen.

3 Mehl, Puddingpulver, Zimt, Backpulver, 100 g Zucker und Natron mischen. Toffifees klein schneiden und untermischen. Ei verquirlen. Öl und Buttermilch zugeben und alles gut verrühren. Anschließend die Mehlmischung nur kurz unterrühren.

4 Teig auf die Karamell-Masse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins 5–10 Minuten in der Form abkühlen lassen, vorsichtig stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5 Nougat unter Rühren auf einem heißen Wasserbad schmelzen und je 1 TL geschmolzenen Nougat auf die runde Muffin-Oberfläche geben, verstreichen. Je 1 Toffifee in die Mitte setzen, etwas andrücken, trocknen lassen.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 300 kcal
E 4 g, F 11 g, KH 45 g

Ferrero-Küsschen-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück

Für die Creme
- *100 g Vollmilch-Schokolade*
- *100 g Schlagsahne*

Für den Teig
- *12 Ferrero-Küsschen*
- *280 g Mehl*
- *50 g gehackte Haselnüsse*
- *2 1/2 TL Backpulver*
- *1/2 TL Natron*
- *90 g Zucker*
- *1 Ei (Gr. M)* • *80 ml Öl*
- *250 g saure Sahne*

Für die Verzierung
- *12 Ferrero-Küsschen*
- *Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)*

Zubereitung

1 Die Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne unter Rühren schmelzen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 Die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

3 Ferrero-Küsschen auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Nüsse, Backpulver, Natron und Zucker mischen. Ei verquirlen. Öl, Sahne und geschmolzene Ferrero-Küsschen nach und nach unterrühren. Die Mehlmischung nur kurz unterrühren.

Sahne erwärmen (nicht kochen!). Schokoladenstücke darin unter ständigem Rühren schmelzen

4 Den Teig in die Vertiefungen einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20–25 Minuten backen. Muffins im Backblech 5 Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

5 Abgekühlte Schokosahne steif aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Muffins jeweils einen Schokosahne-Tuff spritzen. Jeweils ein Ferrero-Küsschen darauf setzen und leicht eindrücken.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 350 kcal
E 6 g, F 20 g, KH 35 g

Extra-Tipps für Muffins

■ Frisch gebacken und warm – so schmecken Muffins am besten. Luftdicht verpackt bleiben die Muffins 2–4 Tage im Kühlschrank frisch. Wer eine Tiefkühltruhe hat, legt die Muffins in eine verschließbare Plastikdose oder einen Gefrierbeutel und friert sie ein. Obwohl die „Kleinen" blitzschnell aufgetaut sind, sollten Sie die Muffins im heißen Ofen bei 200 °C 2–3 Minuten aufwärmen.

■ Auch ungebackenen Muffin-Teig können Sie gut einfrieren: Papier-Förmchen in die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs setzen, den Teig einfüllen und im Blech 2–3 Stunden anfrieren. Die Muffins samt Papier-Förmchen herausheben und in verschließbaren Plastikdosen oder Gefrierbeuteln einfrieren. Wenn Gäste kommen, die Muffins unaufgetaut ins Blech setzen und 5–10 Min. länger als die normale Backzeit backen.

Nach 20 Minuten Backzeit ein Holzstäbchen in die Muffins stecken. Bleibt Teig daran haften, Muffins noch ein paar Minuten weiterbacken.

Frieren Sie das gefettete Blech ca. 10 Min. ein oder setzen Sie Papier-Förmchen in die Mulden, so lösen sich die Muffins leicht aus der Form

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (2), Stock Food (4)

Traumhafte

Für den schönsten Tag des Lebens:
die schönste Torte des Lebens

Hochzeitstorten

Himmelblaue Hochzeitstorte mit verzuckerten Rosenblüten

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig für 1 Springform (24 cm Ø) (und einmal dieselbe Menge für Springformen (20 cm Ø und 16 cm Ø)

- *5 Eier (Gr. M)*
- *200 g Zucker*
- *250 g geriebene Möhren*
- *250 g gemahlene Mandeln*
- *50 g Speisestärke*
- *1 EL Rum*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1 TL Zimt • 2 Prisen Nelken*
- *1 Prise Salz*
- *evtl. 50 g kandierte Ananas*

Für den Überzug und die Verzierung

- *300 g weiche Butter*
- *300 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *700 g Puderzucker*
- *etwas Butter-Vanille-Aroma*
- *blaue Lebensmittelfarbe*
- *frische kleine Rosenblüten und Schleierkraut*

Außerdem

- *4 Torten-Säulchen oder ein zweiteiliger Tortenständer (Konditorbedarf oder beim Konditor ausleihen)*
- *1 runder Pappkarton (16 cm Ø)*

Zubereitung

1 Tortenböden in 3 verschieden großen Springformen (24 cm Ø, 20 cm Ø und 16 cm Ø) getrennt backen oder einzeln in einem verstellbaren Tortenring. Den Teig in 3 Portionen (je 1-mal für 24 cm Ø, für 20 cm Ø sowie für 16 cm Ø) getrennt anrühren. (Wenn Sie eine Etagen-Backform besitzen, so können Sie die 1,5fache Menge nehmen und auf einmal in der Form backen.)

2 Für die einzelnen Böden Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker cremig rühren. Möhren, Mandeln und Stärke mischen und darauf geben. Rum, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Salz zugeben. Nach Belieben Ananas würfeln und alles vermischen. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen. Zuerst die Möhrenmasse, dann Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die gefetteten Formen verteilen. Den Rand der kleinen Form mit einem

Fester Stand: Spritzbeutel in eine hohe Rührschüssel setzen und dann den Zuckerguss einfüllen

doppelt gefalteten Alustreifen (ca. 7 cm hoch) auslegen.

3 Großen Boden im heißen Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten, mittleren ca. 40 Minuten und kleinen ca. 30 Minuten backen. Teig in der Etagenbackform erst ca. 30 Min. backen, dann bei 150 °C weitere 30 Min. backen. Evtl. mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen.

4 Für den Überzug Butter, Frischkäse und den gesiebten Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Mit dem Vanille-Aroma abschmecken. Etwa 2/3 der Creme mit Speisefarbe hellblau einfärben. Kleinen Boden auf den Pappkarton setzen. Alle Böden erst dünn, dann etwas dicker und deckend mit hellblauer Creme überziehen. Mittleren Boden auf den großen Boden legen. Weiße Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenränder verzieren. Kühl stellen.

5 Kleinen Boden evtl. auf Torten-Säulchen obenauf in die Mitte setzen. Oder mit Hilfe eines Tortenständers etwas erhöht auf die beiden unteren setzen. Torte mit frisch verzuckerten Blüten und Schleierkraut (siehe Dekorations-Tipp) dekorieren.

04:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 7 g, F 22 g, KH 41 g

Verzuckerte Blüten und Blätter

Die süße Blütenpracht ist schnell gemacht. Verwenden Sie nur Blüten und Blätter, die garantiert ungespritzt sind.

1. Blütenstiele auf ca. 3 cm kürzen. 1 Eiweiß leicht verschlagen und die Blütenblätter von beiden Seiten sorgfältig damit einpinseln (das geht am besten mit einem sauberen feinen Pinsel aus dem Malkasten).

2. Feinen Zucker mit einem Teelöffel auf die Blütenblätter und in die Zwischenräume streuen. Den überschüssigen Zucker abschütteln. Blüten mit den Köpfen nach oben in ein Kuchen- oder Pralinengitter setzen und die Zuckerschicht gut trocknen lassen (1/2 bis 1 Tag).

3. Grüne Blätter und Zweige können auf die gleiche Art und Weise verzuckert werden. Nur Blätter von ungiftigen Pflanzen nehmen, z.B. von Geranien, Rosen, Birken und Kapuzinerkresse. Wunderschön für die Advents- und Weihnachtszeit sind verzuckerte Tannenzweige.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, StockFood/Studio R. Schmitz(3)

Verführerische Kir-Royal-Torte

Zutaten für ca. 8 Stück

Für den Biskuit
- *2 Eier (Gr. M)*
- *1 Prise Salz*
- *60 g Zucker*
- *20 g Speisestärke*
- *40 g Mehl*
- *2 Msp. Backpulver*
- *2 TL Kakao*
- *40 g gemahlene Mandeln*
- *4 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)*

Für die Füllung
- *5 Blatt weiße Gelatine*
- *2 Eier (Gr. M)*
- *50 g Zucker*
- *1/8 l halbtrockener Sekt*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone*
- *100 g Schlagsahne*

Für die Verzierung
- *100 g dunkle Kuchenglasur*
- *50 g weiße Kuvertüre*
- *etwas Puderzucker*
- *75 g Zartbitter-Raspel*

Zubereitung

1 Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit Salz gut steif schlagen, 40 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 20 g Zucker und 4 Esslöffel lauwarmes Wasser schaumig rühren. Den Eischnee auf die Eigelb-Masse geben. Stärke, Mehl, Backpulver, Kakao und Mandeln mischen, darüber sieben und unter die Masse ziehen.

Mit einem Messer vorsichtig zwischen Biskuitboden und Springformrand einschneiden

2 Den Boden einer Springform (18–20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuit in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 25 Minuten backen. Aus der Form stürzen, Papier abziehen und auskühlen lassen. Dann den Boden einmal durchschneiden.

3 Für die Füllung Gelatine kalt einweichen. Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker verrühren. Sekt, Zitronenschale und -saft einrühren. Die Gelatine ausdrücken und auflösen. Erst mit 3 Esslöffel Eigelb-Masse verrühren, dann vorsichtig unter die übrige Eigelb-Masse ziehen und kalt stellen.

4 Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Wenn die Eigelb-Masse zu gelieren beginnt, erst die Sahne, dann Eischnee unterziehen. Tortenböden mit Likör beträufeln. Um den unteren Boden den Springformrand legen. Die Creme so darauf verteilen, dass sie über den Tortenrand bis zum Boden läuft. Den zweiten Boden darauf legen und dabei vorsichtig andrücken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

5 Glasur auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Auf die Torte streichen und fest werden lassen. Weiße Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Mit der Kuvertüre zwei Sektgläser auf die Torte spritzen. Fest werden lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben. Den Springformrand entfernen und den Tortenrand mit Schokoladenraspeln verzieren.

01:30 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 1/2 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 8 g, F 21 g, KH 36 g

Einfach super vorzubereiten

Diese eiskalte Torte können Sie schon Wochen vorher für Ihre Kaffeetafel vorbereiten. Die Torte durchfrieren lassen, dann auf eine Platte stürzen, in einen großen Gefrierbeutel geben. Torte wieder einfrieren. Ca. 2 Stunden vor dem Servieren herausnehmen.

... und noch mehr Tortenträume

Originelle Torten, die nicht nur super aussehen, sondern auch noch wunderbar schmecken

Eisbergtorte

Zutaten für ca. 20 Stück

Für die Eiscreme
- *450 g Crème fraîche*
- *1/2 l Buttermilch*
- *60 ml Zitronensaft*
- *220 g Zucker*

Für die Sterne und Verzierung
- *75 g kalte Butter*
- *200 g Mehl*
- *50–75 g Puderzucker*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *100 g Schlagsahne*
- *100 g Hagelzucker*
- *150 g weißer Kandis*

Für die Fruchtsoße
- *1 große reife Mango*
- *1 Dose (425 ml) Aprikosen*
- *2–3 EL Orangensaft*
- *1–2 EL Zucker*

Zubereitung

1 Für die Eiscreme Crème fraîche, Buttermilch, Zitronensaft und Zucker verrühren. In einer Schüssel 3–4 Stunden vorfrieren, dabei öfter mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Dann die Eismasse in ein mit Alufolie oder Klarsichtfolie ausgelegtes Spitzsieb oder eine Schüssel geben und glatt streichen. Weitere 7–8 Stunden vollständig gefrieren lassen.

2 Für die Polarsterne Butter in Stückchen, Mehl, Puderzucker und Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und verschiedene Sterne ausstechen. Mit Sahne bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

3 Für den Zuckernebel Kandis karamellisieren lassen. Eine Teigrolle über 2 gleich hohe Töpfe legen und darunter Backpapier legen. Mit einer Gabel schnell dünne Karamellfäden über den frei schwebenden Teil der Rolle ziehen. Fest werden lassen.

4 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Die Aprikosen abtropfen lassen. Früchte, Orangensaft und Zucker pürieren. Eisberg vor dem Servieren auf eine Platte stürzen. Mit den Polarsternen und dem Zuckernebel verzieren. Mangosoße dazureichen.

01:30 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 320 kcal
E 3 g, F 15 g, KH 43 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, mFriHarder, StockFood/Studio R. Schmitz

Feine Osterbäck

Lockere Käse-Sahne-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Biskuit
- *4 Eier (Gr. M)*
- *200 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *200 g Mehl*

Für den Mürbeteig
- *100 g Butter*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *200 g Mehl*
- *40 g Zucker* • *1 Prise Salz*

Für die Füllung
- *250 g Erdbeer-Konfitüre*
- *200 g frische Erdbeeren oder tiefgefrorene*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *150 g Butter*
- *200 g Zucker*
- *1 Päckchen Bourbon Vanillezucker*
- *500 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)*
- *500 g Schlagsahne*

Für die Verzierung
- *5 EL geröstete Mandelblättchen*
- *180 g Puderzucker*
- *Lebensmittelfarbe*
- *evtl. grünes Marzipangras*

Zubereitung

1 Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb, Zucker, 3 EL Wasser und Salz cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl auf den Eischnee sieben, alles unterrühren. Die Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

2 Für den Mürbeteig Butter in Stückchen, Vanillin-Zucker, Ei, Mehl, Zucker und Salz schnell verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Springformbodens ausrollen. Aus den Teigresten österliche Motive (z.B. Küken) ausstechen. Boden und Motive im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Mürbeteigboden mit 1/3 Konfitüre bestreichen, einen Biskuitboden darauf legen. Mit 1/3 Konfitüre bestreichen. Um die Böden den Formrand schließen.

5 Für die Füllung Erdbeeren würfeln. Gelatine einweichen. Eier trennen. Butter, Zucker, 3 Eigelb und Vanillezucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen. Mit Quark unter die Eimasse heben. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quark-Creme rühren. 400 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst Sahne, dann die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

6 Erdbeercreme einfüllen, glatt streichen und mit Rest Konfitüre bestreichen. Den 2. Biskuitboden darauf legen und andrücken. Ca. 3 Stunden kühlen.

7 Formrand entfernen. Restliche Sahne steif schlagen, Tortenrand damit einstreichen und mit Mandeln bestreuen. Ostermotive mit bunter Zuckerglasur verzieren. Torte damit und evtl. mit grünem Marzipangras verzieren.

02:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 2 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 540 kcal
E 10 g, F 29 g, KH 59 g

erei

Probieren Sie unsere neuen Rezepte aus. Diese festlichen Prachtstücke werden Ihre Lieben begeistern

Osterhasen

Zutaten für ca. 6 Hasen

Für den Teig

- *100 g gemahlene Mandeln*
- *150 g Mehl*
- *75 g Butter oder Margarine*
- *75 g Puderzucker*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *1 Ei (Gr. S)*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*

Für die Verzierung

- *400 g Puderzucker*
- *2 Eiweiß*
- *1 EL Zitronensaft*
- *rote, gelbe, blaue und grüne Lebensmittelfarbe*
- *100 g Vollmilch-Kuvertüre*
- *bunte Zuckerperlen, -streusel, -blümchen und -herzen*

Zubereitung

1 Mandeln und Mehl mischen, Fett in Stückchen, Puderzucker, Vanillezucker, Ei und die Zitronenschale zugeben und glatt verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kühlen.

2 Die Schablone herstellen (siehe Tipp). Teig in ca. 6 Portionen teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Schablone darauf legen und ca. 6 Hasen ausschneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 8–10 Minuten backen. Die Hasen gut auskühlen lassen.

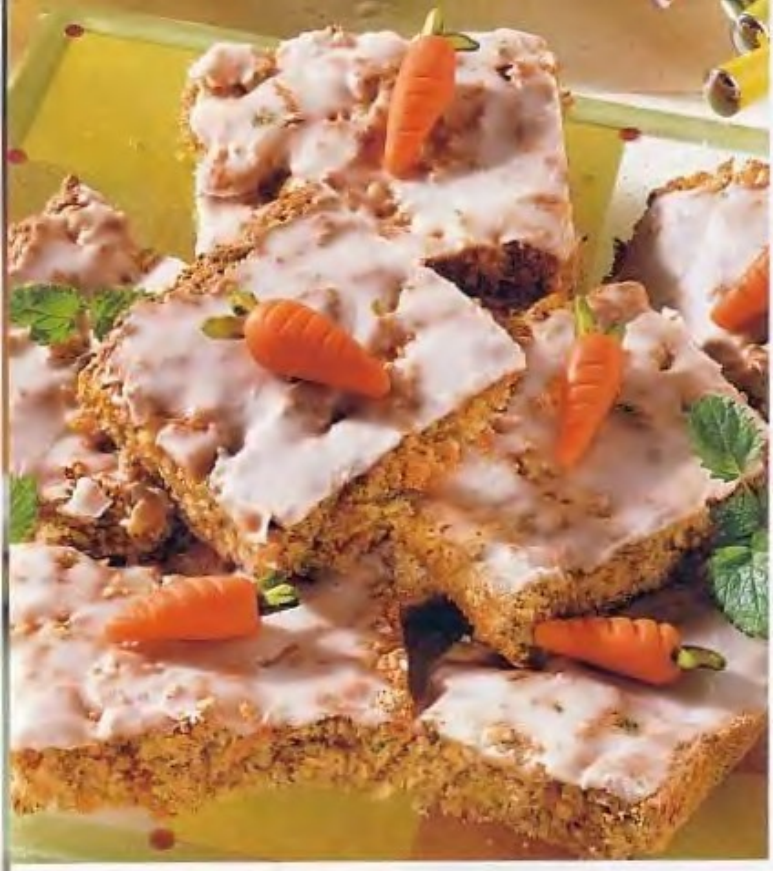
3 Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft verrühren. Mit Lebensmittelfarbe bunt einfärben. Die Kuvertüre schmelzen und Hasen damit überziehen. Dann mit buntem Guss und Süßigkeiten verzieren.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT* **ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) Pro Hase ca. 690 kcal E 9 g, F 26 g, KH 105 g**

Fotos: Konzeptstudio Feierabend, Jahreszeiten-Verlag/Uwe Bender

Schablone für den Osterhasen

Für die Hasen-Schablone das Hasenfoto auf ein Kopiergerät legen und um das Zweifache vergrößern. Hasen-Kopie auf Pappe kleben und den Hasen ausschneiden.



Zucchini-Rübli-Kuchen

Zutaten für ca. 9 Stück

- 125 g Möhren
- 75 g Zucchini
- 3 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Paniermehl
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 3–4 EL Zitronensaft
- evtl. Marzipanmöhrchen und Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

1 Möhren und Zucchini grob reiben. Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Die Eigelb zufügen und unterrühren. Nüsse, Paniermehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Möhren- und Zucchiniraspel gut ausdrücken und unter den Teig heben.

2 Teig auf ein kleines gefettetes Backblech (28 x 32 cm; z. B. eine Servier- und Backschale) oder in eine Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen.

Möhrchen selbst gemacht: *Marzipan und Puderzucker verkneten. Mit Speisefarbe orange einfärben. Daraus Möhrchen formen und mit dem Messerrücken einkerben. An die dickeren Enden Pistazienhälften stecken*

3 Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen. Nach Belieben mit Marzipanmöhrchen und Melisse verzieren.

00:45 ZUBEREITUNGSZEIT **ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)**
Pro Stück ca. 240 kcal
E 5 g, F 9 g, KH 34 g

Süßes Osterlamm mit Kokos

Zutaten für 8 Stück

- 75 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 ungeschälter Mandelkern
- 125 g Puderzucker
- 1–2 EL Zitronensaft
- 30 g Kokosraspel
- 1 Pistazienkern

Zubereitung

1 Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Nach und nach Eier und Aroma unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Auf die Fett-Ei-Masse sieben und unterrühren. Teig in eine gefettete Lammbackform füllen. Auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf dem Kopf stehend ca. 35 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Lockerer Rührteig: Nur weiches Fett und Zucker schaumig schlagen, so wird Luft untergerührt

2 Mandelkern halbieren. 100 g Puderzucker sowie Zitronensaft mit dem Schneebesen glatt verrühren, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Mandelhälften in dem Zuckerguss wenden und damit am Kopf als Ohren ankleben. Lamm dünn mit dem übrigen Guss bestreichen und dabei die Kopfpartie aussparen. Sofort das Lamm und die Ohren gut mit den Kokosraspeln und restlichem Puderzucker rundherum gut bestreuen. Zum Schluss den Pistazienkern halbieren und als Augen in den Lammkopf drücken.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT **ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 280 kcal E 3 g, F 12 g, KH 41 g**

Die Geschichte des Osterlamms

Gebackene Osterlämmer gibt es seit dem 18. Jahrhundert. Sie werden heute noch gerne aus zartem Rührteig in Extraformen gebacken. Gemäß der Tradition wird ein rot-weißes Papierfähnchen an einem Holzspieß zwischen seine Vorderpfoten gesteckt als ein Symbol der Auferstehung.

Frohe Ostern

Diese feinen Überraschungen sind ideal zum Festfrühstück und für einen ausgedehnten Oster-Brunch

Ofenfrischer Osterkranz mit Müsli-Eiern

Zutaten für ca. 20 Stück

- *80 g Butter oder Margarine*
- *1 Päckchen Trockenhefe*
- *80 g Zucker*
- *1/2 TL Salz*
- *300 g Mehl*
- *abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone*
- *150 g Haferflocken*
- *100 ml + 1 EL Milch*
- *3 Eier (Gr. M)*

Für die Verzierung

- *250 g Früchte-Müsli (z.B. Tropenfrüchte)*
- *150 g Mascarpone (ital. Frischkäse)*
- *3 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone*

Zum Wälzen

- *3 EL Kokosraspel*
- *3 EL Schokostreusel*
- *3 EL gehackte Pistazien*

Zubereitung

1 Fett schmelzen. Trockenhefe, Zucker, Salz, Mehl, Zitronenschale und Haferflocken mischen. 100 ml lauwarme Milch, Fett und 2 Eier zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2 Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig nochmals durchkneten. In zwei Portionen teilen und daraus 2 Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen ineinander verschlingen und direkt auf dem Blech zu einem Kranz legen. In die Mitte eine runde ofenfeste Form stellen, damit eine große Öffnung für die Müslieier bleibt. 1 Ei trennen. Eiweiß verschlagen. Teigenden mit etwas Eiweiß zusammenkleben. Kranz nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

3 Eigelb und 1 Esslöffel Milch verquirlen. Kranz damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten goldgelb backen. Form aus der Mitte entfernen. Auskühlen.

4 Für die Ostereier Müsli grob hacken. Mit Mascarpone, Konfitüre und Zitronenschale gut vermischen. Mit Hilfe eines Esslöffels Nocken abstechen und zu Ostereiern formen. Die Eier in Kokos-, Schoko- und Pistazienstückchen wälzen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Erst kurz vor dem Servieren in die Mitte des Hefekranzes legen.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 250 kcal
E 5 g, F 12 g, KH 29 g

Schokoladeneier selbst gemacht

So geht's: 100 g Kuchenglasur schmelzen, dann mit 100 g zerbröseltem Wienerboden (Fertig-Boden) verkneten. 1–2 Esslöffel Orangensaft und einige Tropfen Rum-Aroma unterkneten. Daraus kleine Ostereier formen. In Kokosraspeln, Pistazien oder auch bunten Zuckerperlen wälzen.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg(4), Konzeptstudio Feierabend

Für die Oster-Festtafel

Feine Himbeer-Jogurt-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Biskuit
- 3 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gehäufter TL Backpulver

Für die Füllung und Verzierung
- 500 g tiefgefrorene Himbeeren
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Vollmilch-Jogurt
- 135 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 40 g Marzipan-Rohmasse
- 10 g Puderzucker
- 20 g Halbbitter-Kuvertüre
- 8 rote Zuckerperlen
- 300 g Schlagsahne

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß und 2 EL lauwarmes Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb vorsichtig unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Himbeeren, bis auf 12 Stück, auftauen. Erst 4 Blatt Gelatine einweichen. Biskuitboden einmal durchschneiden. Unteren Boden mit dem Formrand umschließen. Jogurt, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit 2 Esslöffel Jogurt verrühren, danach in den übrigen Jogurt rühren. Kühlen.

3 6 Blatt Gelatine einweichen. Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Kalt stellen. Die Hälfte der Jogurtcreme auf den unteren Boden streichen. Hälfte des Pürees darauf verteilen. Rest Jogurtcreme und Püree darauf geben. Creme mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Den zweiten Boden darauf legen und andrücken. 4 Stunden kühlen.

4 Marzipan und Puderzucker verkneten und ausrollen. Nach Belieben kleine Blüten, Häschen und Küken ausstechen. Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Blüten, Häschen und Küken mit Kuvertüre und Zuckerperlen verzieren.

5 Sahne und restlichen Zucker steif schlagen. Die Torte mit 2/3 Sahne rundherum einstreichen. Mit Sahnetuffs, Marzipanfiguren und Rest Himbeeren verzieren.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 370 kcal
E 7 g, F 20 g, KH 39 g

Aromatische Eierlikör-Nuss-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 4 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Gr. M)
- 75 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 700 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 10–12 EL Eierlikör
- 50 g Vollmilch-Schokoladen-Raspel
- nach Belieben Zuckereier zum Verzieren

Erst die Sahne steif schlagen, dann den Eierlikör einrühren, sonst wird sie nicht fest

Zubereitung

1 Schokolade grob hacken. Weiches Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterrühren. Schokolade unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25–30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen.

2 Sahne in zwei Portionen steif schlagen, dabei übrigen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. 6 Esslöffel Eierlikör in die Sahne rühren.

3 Ca. 2/3 Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen. Hälfte der restlichen Eierlikörsahne an den Tortenrand streichen. Mit Raspelschokolade verzieren. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als „Eier" auf den Tortenrand spritzen. Mit dem restliche Eierlikör füllen. Tortenmitte nach Belieben mit bunten Zuckereiern verzieren.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 530 kcal
E 9 g, F 42 g, KH 28 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Der festlich gedeckte Tisch

Schön serviert schmeckt's doppelt gut. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren

Üppige Pracht in Sonnengelb

Ein schöner Strauß mit Osterglocken: *Das ist der Blickfang auf diesem Tisch. Besonders gut kommt er zur Wirkung, wenn Tisch und Geschirr farblich harmonieren. Das Rezept für ein Osterlamm finden Sie auf Seite 32, das für einen Osterhasen auf Seite 31.*

Duftiger Serviettenring

Blumiges zum Frühstück: *Für diese hübsche Idee zunächst Buchsbaumbüschel zusammendrahten und einzelne Primelblüten einstecken. Serviette durchziehen. Nach dem Kaffeetrinken Kränze in eine flache Wasserschale legen und als Zimmer-Dekoration verwenden.*

Zarter Ostergruß

Frisch wie der Frühling: *Für diese Deko einen kleinen Blumentopf mit Plakatfarben in Blau-Gelb bemalen. Schnapsglas hineinstellen, einen Bund Schnittlauch und Mini-Osterglocken hineinstecken. Serviette locker darumknoten und auf einen bunten Teller stellen.*

Federleicht

Luftig-zarte Idee: *Egal, welche Farbe Sie für die Tischdekoration wählen – es gibt Tulpen in einem passenden Farbton dazu. Bunte Federn sind in allen Bastelläden zu bekommen. Sie werden mit Blumendraht an grüne Birkenzweige gebunden und dekorativ zwischen die Tulpen gesteckt.*

Lust auf Blau und Grün?

Edle Oster-Dekoration: *Mini-Sträußchen aus Perlhyazinthen binden & mit einer Ranunkelblüte in hübsche Gläser stellen. Jedem Gast ein kleines Hyazinthen-Gebinde auf den Teller legen, während des Essens ins Glas stellen. Die Mosaik-Eier sind blau gefärbt und dann mit gerissenem Glanzpapier beklebt worden. Dazu: Geschirr in zarten Blaugrün-Tönen.*

Fotos: Florapress (6), Superbild

Gar nicht klein-kariert

Ostertisch in hellen gelb-orange Tönen: *Das macht auch am frühen Morgen garantiert gute Laune. Liegt dann noch ein selbst gebackenes Osterkränzchen auf dem Teller, kriecht auch der müdeste Morgenmuffel rasch aus den Federn. In den Kaffeebechern stecken karierte Papierservietten & Blumen in passenden Farben schmücken den Tisch.*

Backen mit Nüssen

Saftiger Walnuss-Zitronenkuchen mit Banane

Zutaten für ca. 8 Stück

- 1 große Banane (ca. 150 g)
- 225 g fettarme Margarine
- 150 g getrocknete, entsteinte Datteln
- 5 Eier (Gr. S)
- 300 g Vollkornmehl oder weißes Mehl (Type 405)
- 75 g gehackte Walnüsse
- 4 große unbehandelte Zitronen

Zubereitung

1 Banane klein schneiden. Mit Margarine und Datteln in einer Küchenmaschine zerkleinern. 1 Ei und 1 Esslöffel Mehl zugeben.

Zitronenschale auf einer Reibe raspeln, dabei die Zitronenraspel auf einem Tablett auffangen

Kurz mixen, dann die restlichen Eier nach und nach hineingeben. Für jedes Ei einen weiteren Esslöffel Mehl zugeben.

2 Die Masse in eine Schüssel geben, restliches Mehl und die Nüsse unterheben. Zitronen heiß waschen und trockentupfen. Von 3 Zitronen die Schale abreiben, von 1 Zitrone die Schale in dünnen Streifen abschälen. Saft von 2 Zitronen auspressen. Die geriebene Zitronenschale und den Saft in die Teig-Masse rühren.

3 Teig in eine gefettete Springform (20 cm Ø) füllen und im heißen Backofen bei 175 °C 50–60 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen und mit Zitronenschalenstreifen verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 10 g, F 20 g, KH 43 g 3 1/2 BE

Ganze Nüsse auf Vorrat

Nüsse in der Schale sollten immer trocken, kühl und luftig gelagert werden, sonst können sie ranzig werden und sind ungenießbar. Nüsse sollten nicht länger als 1–2 Monate aufbewahrt werden.

Mascarpone-Nuss

Zutaten für ca. 12 Stück

- 250 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 170 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz • 3 Eier (Gr. M)
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 6 EL Milch
- 3 EL Sahne-Whiskey-Likör (z.B. Baileys)
- 250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Nusskuchen duften beim Backen besonders lecker. Da kommt Kaffeestimmung auf

Kuchen

- *2–3 EL Puderzucker*
- *3 reife Feigen*
- *100 g rotes Johannisbeer-Gelee*

Zubereitung

1 Für die Schokoladen-Creme 150 g Sahne in einem Töpfchen leicht erwärmen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne unter Rühren bei milder Hitze schmelzen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen. Esslöffelweise im Wechsel mit der Milch in die Fett-Ei-Creme rühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25–30 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.

Haselnuss-Teig in eine gut gefettete Springform geben und mit Hilfe eines Teigschabers die Masse glatt verstreichen

3 Schokoladensahne steif aufschlagen. Mit Whiskey-Likör abschmecken. Die übrige Sahne, Mascarpone und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Auf den Kuchenboden streichen. Die Schokosahne gleichmäßig darauf verteilen und mit einem Tortenkamm kreisförmig durchziehen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

4 Die Feigen eventuell waschen, gut trockentupfen und in Spalten schneiden. Das Gelee leicht erwärmen, die Feigenspalten darin wenden und auf die Torte setzen.

00:50 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 50 Minuten
(ohne Wartezeit)
Pro Stücke ca. 490 kcal
E 7 g, F 37 g, KH 31 g

Bei diesen köstlichen Spezialitäten spielen Mandeln die Hauptrolle

Goldgelber Engelskuchen

Zutaten für ca. 12 Stück

- 50 g Mandelblättchen
- 200 g Butter oder Margarine
- 350 g Zucker
- 1 EL weißer Rum
- 50 g weißes Mandelmus (gibt's im Reformhaus)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 7 Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 75 g Feine Speisestärke (z.B. MONDAMIN)
- 1 Msp. Backpulver

Zubereitung

1 Springform (24 cm Ø) fetten und mit der Hälfte der Mandelblättchen ausstreuen.

2 Für den Biskuit Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. 100 g Zucker und geschmolzenes Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig verrühren. Rum, Mandelmus und die gemahlenen Mandeln unterrühren. Eiweiß und Salz in einer sehr großen Schüssel oder portionsweise mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei 175 g Zucker einrieseln lassen. Knapp 1/3 Eischnee für den Belag kalt stellen.

3 Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes unter die Fett-Nuss-Masse rühren. Dann 2/3 des Eischnees portionsweise vorsichtig unterheben.

4 Biskuitmasse in die Springform füllen. Den übrigen Eischnee darauf verteilen und mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35–45 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

5 Den restlichen Zucker und 1/8 l Wasser unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren. Etwas abkühlen lassen. Bevor der Karamell beginnt fest zu werden, mit einer Gabel schnell Karamellfäden über die Torte ziehen.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 6 g, F 22 g, KH 40 g

Knusprige Nüsse und Mandeln

Mandeln und Nüsse zum Backen und Verzieren von Torten schmecken einfach aromatischer und weichen nicht so schnell durch, wenn sie vorher goldgelb geröstet werden. Die Nüsse in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren oder Rütteln der Pfanne rösten. Sobald die Nüsse eine goldgelbe Farbe haben, sofort aus der Pfanne herausnehmen und auf einen Teller geben. Vollständig auskühlen lassen.

Verführung mit Nuss & Mandelkern

Edle Kirsch-Mandel-Torte

Zutaten für ca. 8 Stück

- 1 Glas (370 ml) Sauerkirschen
- 140 g gemahlene Mandeln
- 250 g + 1–2 EL Mehl
- 2 TL Backpulver
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 g kalte Butter
- 2 Eier (Gr. M)
- 1/8 l Milch
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 2 EL Kirschwasser
- ca. 200 g kandierte Kirschen oder Belegkirschen

Zubereitung

1 Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und etwas abkühlen lassen.

2 250 g Mehl, Backpulver, 120 g Zucker, Mandeln und Salz mischen. Butter auf einer Küchenreibe darüber raspeln, untermischen. Eier und Milch zugeben und alles verrühren. Die Kirschen in 1–2 Esslöffel Mehl wenden und unter den Teig heben.

3 Teig in eine gefettete, am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 1–1 1/4 Stunden backen. Auskühlen.

Kirschen gut verteilt: In etwas Mehl wenden, damit sie im Teig nicht auf den Boden sinken

4 Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 20 g Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss das Kirschwasser unterrühren. Torte rundherum mit Sahne einstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Erst kurz vor dem Servieren die kandierten Kirschen gleichmäßig im „Pünktchenmuster" auf der Torte verteilen. Nach Belieben einige Kirschen auf kleine Holzspießchen stecken und vorsichtig in den Kuchenrand stecken.

01:45 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 630 kcal
E 10 g, F 36 g, KH 56 g

Himmlische Amaretti-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 3 Eier (Gr. M)
- 175 g kalte Butter
- 350 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 200 g Amarettini (italienische Mandelkekse)
- 5 EL Amaretto (Mandellikör)
- 50 g Pinienkerne
- 5 EL Zucker

Zubereitung

1 Eier trennen. Butter auf einer Reibe grob raspeln. Mit Mehl, Zucker, Salz und Eigelb zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (26 cm Ø) drücken, einen Rand von 2–3 cm hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

3 Amarettini-Kekse zerkrümeln und auf dem Boden verteilen. Mit Amaretto beträufeln und die Pinienkerne darüber streuen. Das Eiweiß gut steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee darauf streichen und eventuell mit einem Tortenkamm vorsichtig durchziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C weitere 20–25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Eiweiß und Zucker so lange steif schlagen, bis der Eischnee an den Schneebesen hängen bleibt

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 390 kcal
E 7 g, F 17 g, KH 49 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (2), StockFood/Studio R. Schmitz (2), Treffpunkt Küche/Mondamin

Die schön Mode-To

Schoko-Gewürzkuchen

Zutaten für ca. 8 Stück

Für den Teig

- *185 g Butter oder Margarine*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *200 g Zucker*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *100 g Schokoladenpulver (kein Kakao!)*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *1 Päckchen Pfefferkuchengewürz (20 g)*

Für die Verzierung

- *2 EL Johannisbeer-Gelee*
- *2 Eiweiß (Gr. S)*
- *400 g Puderzucker*
- *1 TL Zitronensaft*
- *300 g Marzipan-Rohmasse*
- *grüne, rote und blaue Lebensmittelfarbe.*

Zubereitung

1 Weiches Fett, Vanillin-Zucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Schokoladenpulver durchsieben. Mit Mehl, Backpulver und Pfefferkuchengewürz mischen und unter die Fett-Masse rühren. 1/8 l Wasser zugeben und unterrühren.

2 Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50–60 Minuten backen. Nach 30 Minuten evtl. abdecken. Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Das Johannisbeer-Gelee leicht erwärmen. Den Kuchen damit rundherum einstreichen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 250 g Puderzucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft kurz unterrühren. Zuckerguss gleichmäßig über den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

4 Marzipan und 150 g Puderzucker verkneten. 2/3 davon grün einfärben, 2–3 mm dünn ausrollen. Mit der Ausstechform kleine Blätter ausstechen. Die restliche Marzipan-Masse halbieren. 1 Hälfte rot, die andere Hälfte pink einfärben. Daraus kleine Kugeln und Himbeeren formen. Evtl. in Zucker wälzen. Torte mit Marzipan-Motiven verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 850 kcal
E 13 g, F 33 g, KH 126 g

Die richtige Deko macht aus schlichten Kuchen echte Tortenstars. Probieren Sie´s aus !

Prima zum Einfrieren

Den Kuchen ohne Marzipan-Motive vollständig in Alufolie wickeln. Auf eine Tortenpalette oder ein rundes Stück Pappe setzen und einfrieren.

sten
rten

Sterngucker-Torte mit fruchtigen Lollies

Zutaten für ca. 8 Stück

Für den Teig
- *100 g Butter*
- *100 g Zucker*
- *2 Eier (Gr. M)*
- *220 ml Ahornsirup*
- *350 g Mehl*
- *2 1/2 TL Backpulver*
- *50 g Walnusskerne*
- *1 Fläschchen Zitronen-Aroma*

Für die Glasur und für die Verzierung
- *120 ml Ahornsirup*
- *2 Eiweiß (Gr. M)*
- *1 Prise Salz*
- *etwas flüssiges Vanille-Aroma*
- *25 ungefüllte Fruchtbonbons*
- *evtl. 12 Horoskop-Röllchen (Schreibwarengeschäft)*

Zubereitung

1 Springform (24 cm Ø) fetten. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und ca. 5 EL Wasser verquirlen und mit dem Ahornsirup nach und nach unter die Fettmasse rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Die Walnüsse hacken und mit dem Zitronenaroma zufügen und unterrühren. Teig in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 40–50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Eiweiß erst steif schlagen, dann den Ahornsirup in feinem Strahl unter weiterem Rühren zugießen

2 Für die Glasur Ahornsirup ca. 30 Minuten einkochen lassen. Eiweiß und Salz steif schlagen, Ahornsirup zugießen und so lange steif schlagen, bis die Masse schnittfest ist. Vanille-Aroma zugießen. Tortenboden erst dünn, dann dick mit Glasur überziehen.

3 Für die Stern-Lollies ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Fruchtbonbons darauf verteilen. In dem vorgeheizten Backofen bei 200 °C zu einer Platte zusammen schmelzen lassen. Die Masse etwa 1 Minute abkühlen lassen. Dann mit stark geölten Ausstechförmchen in der noch weichen Masse Sterne bis zum Boden durchdrücken. Weitere 5–10 Minuten fest werden lassen, dann die Sterne aus der Masse lösen.

4 Die restliche Masse nochmals erwärmen. Holzstäbchenende darin eintauchen und an die Lollies kleben. Stern-Lollies in die Torte stecken und evtl. die Horoskop-Röllchen um die Torte legen.

02:00 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 2 Stunden
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 490 kcal
E 8 g, F 16 g, KH 77 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, Jahreszeiten-Verlag/G. Zimmermann, StockFood/Studio R. Schmitz

Es soll mal etwas ganz Besonderes sein? Diese Torten sind kaum noch zu toppen

Zarte Champagner-Cremetorte

Zutaten für ca. 16 Stück

- *2 Blatt Gelatine*
- *1/8 l Milch*
- *1 Eigelb (Gr. M)*
- *2 EL Zucker*
- *25 g Sahne- oder Vanille-Puddingpulver*
- *7 EL Marc de Champagne (Weinbrand aus Champagner, ersatzweise: 100 ml Tropenfrucht-Sirup)*
- *550 g Schlagsahne*
- *1 dunkler Wiener Tortenboden (Fertigprodukt, 2 Schichten)*
- *300 g weiße Kuvertüre*
- *nach Belieben Gold- und Silber-Zuckerperlen und Champagnertrüffel*

Zubereitung

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Eigelb, Zucker und Puddingpulver unter Rühren aufkochen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Marc de Champagne mit dem Pürierstab untermixen. 350 g Sahne gut steif schlagen und unterheben. Champagner-Creme auf einem Tortenboden verteilen und den zweiten Boden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 200 g Kuvertüre hacken. 200 g Sahne unter Rühren erwärmen (nicht kochen!). Kuvertüre unter Rühren auflösen. Durch ein Sieb streichen. Torte damit rundherum überziehen. Trocknen lassen.

3 Die restliche Kuvertüre hacken und auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Auf einem kalten Porzellanbrett verstreichen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel dünne Späne abhobeln. Torte mit Schoko-Spänen, Zuckerperlen und Trüffeln verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 330 kcal
E 5 g, F 19 g, KH 31 g

Gelatine in ein Schälchen mit reichlich kaltem Wasser geben und 10–15 Minuten einweichen

Tortenboden selbst gebacken

So geht's: 100 g weiches Fett und 100 g Zucker schaumig schlagen. 4 Eier (Gr. M) unterrühren. 100 g Mehl, 50 g Speisestärke, 30 g Kakao und 1 TL Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen, bei 175 °C ca. 20 Min. backen.

Orangenmousse

Zutaten für ca. 12 Stück

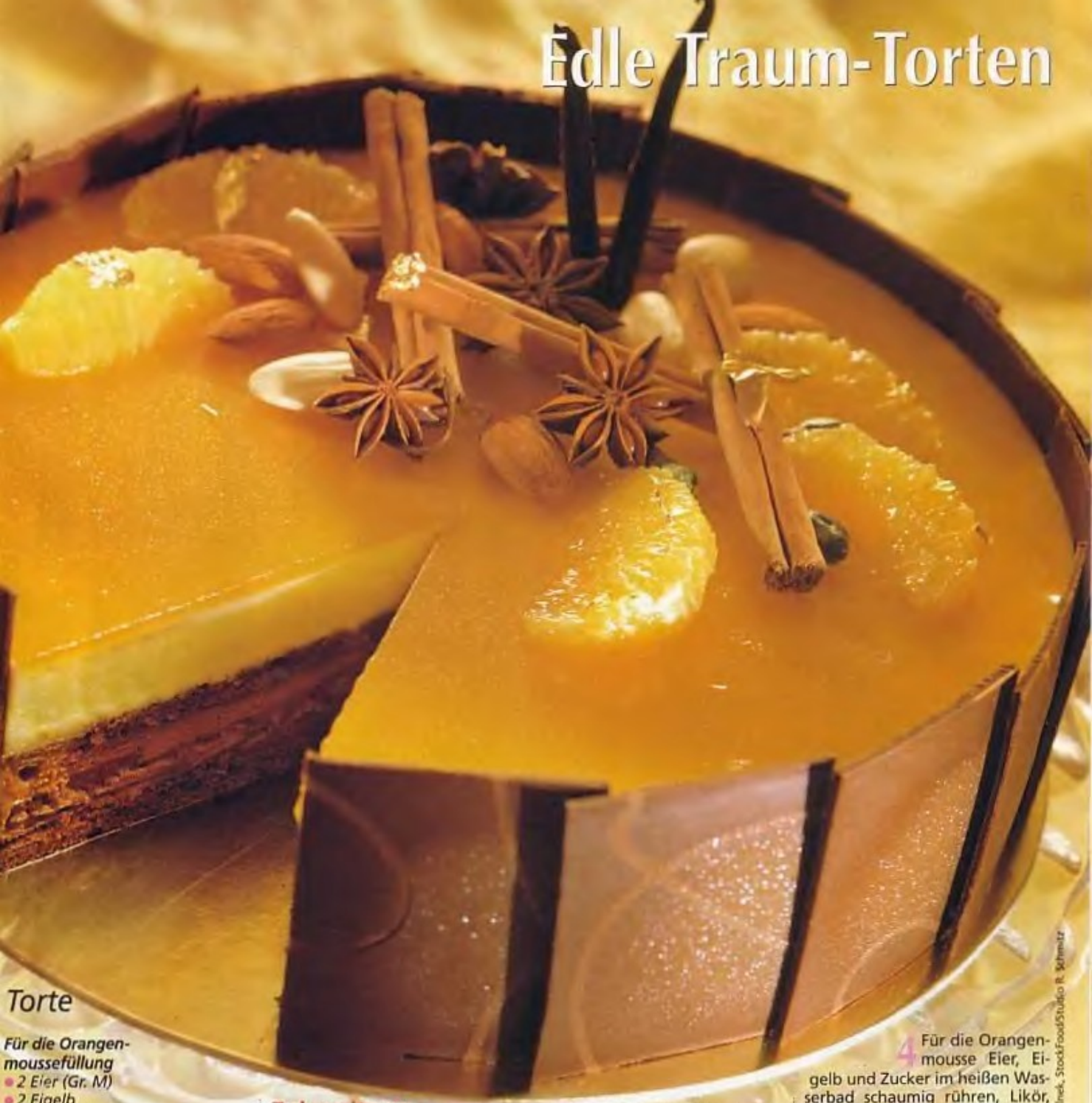
Für den Biskuit

- *50 g Marzipan-Rohmasse*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *1 Prise Salz*
- *80 g Zucker*
- *30 g Mehl*
- *40 g gemahlene Haselnüsse*
- *30 g Kakao*

Für die Schokoladenmoussefüllung

- *225 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *20 g Zucker*
- *450 g Schlagsahne*
- *2 Eigelb (Gr. M)*
- *1 Prise Salz*
- *1 Prise Lebkuchengewürz oder Kakao*
- *40 g Crème fraîche oder Crème double*

Edle Traum-Torten



Torte

Für die Orangenmoussefüllung
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau)
- 375 ml Orangensaft, (am besten von Blutorangen)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 8 Blatt Gelatine
- 300 g Schlagsahne

Für die Verzierung
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 1/4 l Orangensaft
- Zimt, Sternanis, Mandeln, Orangenfilets und Schokotäfelchen

Zubereitung

1 Für den Biskuit Marzipan zerbröseln. Die Eier trennen. Eigelb, 2 EL Wasser, Salz und Marzipan schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, unter die Marzipan-Masse heben. Mehl, Nüsse und Kakao mischen, unter die Eiweiß-Marzipan-Masse heben.

2 Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 18–20 Minuten backen. Abkühlen lassen, Backpapier abziehen und gut auskühlen lassen. Dann einmal durchschneiden.

3 Für die Schokoladenmousse Kuvertüre raspeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. 150 g Sahne zugeben, Eigelb unterrühren (nicht kochen lassen). Mit Salz und Lebkuchengewürz abschmecken. Kuvertüre in der Sahne-Eigelbmasse schmelzen lassen. Crème fraîche unterrühren. Mousse etwas abkühlen lassen. 300 g Sahne steif schlagen, unter die Mousse heben. Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring setzen, Schokoladenmousse darauf verteilen, glatt streichen. Den zweiten Boden darauf setzen, andrücken. Kühl stellen.

4 Für die Orangenmousse Eier, Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad schaumig rühren, Likör, Orangensaft und -schale zufügen. Gelatine einweichen, ausdrücken und unterrühren. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Mousse auf dem 2. Boden glatt streichen. Kalt stellen. Tortenguss und Zucker mischen. Orangensaft zugießen und aufkochen. Guss auf die Creme geben, trocknen und verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 510 kcal
E 9 g, F 36 g, KH 41 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg, Jahreszeiten-Verlag/O. Gollnek, StockFood/Studio R. Schmitz

Torten für Naschkatzen

Mal schnell, mal mit etwas Aufwand gemacht – mit diesen Back-Ideen verzaubern Sie Genießer

Raffinierte Himbeer-Wickeltorte

Zutaten für ca. 12 Stück

- *3 Eier (Gr. M)*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *225 g Zucker*
- *50 g Mehl* • *50 g Speisestärke*
- *1/2 TL Backpulver* • *1 TL Kakao*
- *400 g tiefgefrorene Himbeeren*
- *10 Blatt weiße Gelatine*
- *750 g Dickmilch*
- *3 EL Zitronensaft*
- *400 g Schlagsahne*
- *3–4 EL Schokoladenraspel*

Zubereitung

1 Die Eier, 3 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Vanillin-Zucker und 125 g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, darauf sieben und unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 32 x 37 cm) geben, glatt streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C 10–12 Minuten goldgelb backen.

2 Biskuit auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen. Biskuitboden mit einem feuchten Tuch bedecken. Auskühlen lassen.

3 Himbeeren auftauen. Gelatine einweichen. Dickmilch, Zitronensaft, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3 EL Dickmilchcreme verrühren, dann in die übrige Creme rühren. Kühl stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

4 Die Biskuitplatte der Länge nach in 5 Streifen (à ca. 6 cm breit) schneiden. Mit Dickmilchcreme bestreichen und die Himbeeren, bis auf 12 Stück zum Verzieren, auf der Creme verteilen und vorsichtig andrücken.

5 Einen Biskuitstreifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte einer Tortenplatte setzen. Die nächsten Streifen nacheinander jeweils darumwickeln, bis die Torte gleichmäßig rund ist. Um die Torte einen Tortenring legen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

6 Restliche Sahne steif schlagen. Etwas zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenring entfernen. Torte mit der übrigen Sahne rundherum einstreichen. Schokoladenraspel an den Tortenrand drücken. Torte mit Sahnetuffs und den übrigen Himbeeren verzieren.

01:45 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 300 kcal
E 7 g, F 15 g, KH 33 g

Leckere Birnen-Haselnuss-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

- *150 g Löffelbiskuits*
- *125 g kalte Butter*
- *100 g gehackte Haselnüsse*
- *600 g Doppelrahm-Frischkäse (PHILADELPHIA)*
- *300 g Vollmilch-Jogurt*
- *3 EL Zitronensaft*
- *1 Dose (850 ml) Birnenhälften*
- *1 Päckchen Tortenguss, klar*
- *75 g Zucker*

Zubereitung

1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel gut verschließen und mit einer Teigrolle oder den Händen vollständig fein zerbröseln.

2 Butter schmelzen. Brösel und geschmolzenes Fett mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Die Brösel-Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken. Mit 6 Esslöffeln gehackten Haselnüssen bestreuen.

3 Frischkäse, Jogurt und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. 1 Birnenhälfte in Spalten schneiden und beiseite stellen.

4 Tortenguss und Zucker mischen, 150 ml Birnensaft zugießen und unter Rühren erhitzen. Unter die Frischkäse-Creme rühren. 1/4 der Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Birnenhälften belegen. Restliche Frischkäse-Creme darauf geben und glatt streichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Löffelbiskuits in die Form geben und mit dem Handrücken an den Boden drücken.

5 Frischkäse-Torte mit übrigen Birnenspalten garnieren und restlichen Haselnüssen bestreuen.

00:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 400 kcal
E 7 g, F 29 g, KH 27 g

Crunch-Böden einmal anders

Wie wäre es mal mit Butterkeksen, Schoko-Cookies oder ital. Amarettini? Auf 150 g Kekse kommen 125 g Butter. Diabetiker zerbröseln Zwieback, ersetzen Zucker durch Fruchtzucker, den Tortenguss durch Götterspeise (für Diabetiker geeignet) und verwenden frisches Obst.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg (2), Kraft

Wer könnte bei diesen verführerischen Naschereien schon standhaft bleiben. Gönnen Sie sich ruhig ein Stück. Es lohnt sich

Exotische Biskuitrolle

Zutaten für ca. 10 Stück

- 4 Eier (Gr. M)
- 155 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 80 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose (425 ml) Mango-Früchte in Scheiben
- 1 Dose (425 ml) Papaya-Früchte in Scheiben
- 1/8 l Maracuja-Nektar
- 500 g Schlagsahne
- 100–125 g Kokosraspel
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 3 EL Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)
- ca. 50 g Kokos-Chips
- Physalis (Kap-Stachelbeere)
- Minze
- ca. 1 TL Puderzucker

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (ca. 32 x 37 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10–12 Minuten backen.

2 Heißen Biskuit sofort auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und das Geschirrtuch über die Teigkanten schlagen. Auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. Mango und Papayas gut abtropfen lassen. Hälfte der Früchte würfeln. Übrige Früchte, Maracuja-Nektar und den restlichen Zucker, bis auf 1 Teelöffel, fein pürieren. Gelatine gut ausdrücken, auflösen und mit den pürierten Früchten verrühren. 5–10 Minuten kühl stellen.

4 250 g Schlagsahne steif schlagen. Fruchtpüree unterrühren und nochmals etwa 10 Minuten kühl stellen. Fruchtsahne auf die Biskuitplatte streichen. Mit Rest Fruchtwürfeln bestreuen und andrücken. Biskuitplatte mit Hilfe des Geschirrtuches von der Längsseite her aufrollen. Biskuitrolle ca. 4 Stunden kühl stellen.

5 Kokosraspel rösten. Restliche Sahne, 1 Teelöffel Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Den Kokoslikör zufügen. Biskuitrolle mit der Sahne locker einstreichen und mit Kokosraspeln und -chips bestreuen. Rolle in ca. 10 Tortenstücke schneiden und bis zum Servieren kühl stellen. Mit Physalis und Minze verzieren und mit dem Puderzucker bestäuben.

01:15 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 450 kcal
E 8 g, F 28 g, KH 40 g

Süße Ananas-Kokos-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Biskuit

- 50 g Kokosraspel
- 150 ml Milch
- 4 Eier (Gr. M)
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für die Füllung

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Dosen (à 850 ml) Ananasringe
- 700 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 EL Zucker
- 30–40 g Haselnusskrokant

Zubereitung

1 Kokosraspel 20–30 Minuten in heißer Milch einweichen. Dann gut abtropfen lassen.

2 Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Kokosraspel und Zitronenschale vorsichtig unterheben.

3 Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Biskuit zweimal durchschneiden.

4 Gelatine einweichen. Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Um den unteren Biskuitboden einen Springformrand legen und mit 3 Esslöffel Ananassaft beträufeln. 5 Ananasringe darauf legen. 4 Ananasringe in Würfel schneiden.

5 Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1/4 Liter Ananassaft verrühren. Kühl stellen. 400 g Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sobald der Ananassaft zu gelieren beginnt, erst die Sahne, dann Ananaswürfel unterrühren.

6 Die Hälfte der Ananassahne auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden darauf legen, ebenfalls mit 3 EL Ananassaft beträufeln. 5 Ananasringe darauf legen. Übrige Ananassahne darüber verteilen. Mit dem letzten Boden bedecken und andrücken. Etwa 2 Stunden kühl stellen.

7 Restliche Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Mit restlicher Ananas und Krokant verzieren.

01:45 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 3/4 Stunden (o. W.). Pro Stück ca. 330 kcal
E 5 g, F 19 g, KH 36 g

Feine Schlemmer-Torten

Schaumkuss-Torte mit Aprikosen

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Biskuit

- *3 Eier (Gr. M)*
- *100 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *75 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *1 gehäufter TL Backpulver*
- *30 g Kakao*

Für die Füllung und für die Verzierung

- *2 Dosen (à 425 ml) Aprikosen*
- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *16 kleine Schokoladen-Schaumküsse (ca. 130 g)*
- *200 g Schmand oder stichfeste saure Sahne*
- *2 EL Zitronensaft*
- *25 g Zucker*
- *600 g Schlagsahne*

Zubereitung

1 Eier und 3 Esslöffel lauwarmes Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, unterrühren. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Aprikosen abtropfen lassen. Gelatine kalt einweichen. Zwei Schokoküsse zum Verzieren beiseite legen. Von den restlichen Schaumküssen die Waffeln abtrennen. Schaummasse, Schmand, Zitronensaft und Zucker glatt verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Schokokuss-Schmandmasse rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben.

Waffelböden vorsichtig mit einem scharfen Messer von der Schaummasse trennen

3 Biskuit 1x durchschneiden und um den unteren Boden einen Formrand legen. Aprikosen, bis auf 4 Stück, mit der Wölbung nach oben darauf legen, 1/3 der Schaumkuss-Sahne darauf streichen. 2. Boden darauf setzen. Torte mit restlicher Schaumkuss-Sahne einstreichen. Ca. 1 Std. kühlen.

4 Schaumkusswaffeln und restliche Aprikosen grob hacken. Torte damit bestreuen und übrige Schokoküsse darauf setzen.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde
(ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 440 kcal
E 7 g, F 23 g, KH 51 g

Das Geheimnis des Schokokusses

Anfang des 20. Jahrhunderts kamen die „Mohrenköpfe" aus Frankreichs Konditoreien zu uns. Die Bezeichnung „Schoko-" oder „Schaumkuss" lässt sich darauf zurückführen, dass diese zarten Leckereien süß wie ein Kuss schmecken.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Himmlische Kuchen-Fantasien

Ananas, Aprikosen und Äpfel – in diesen süßen Leckereien aus luftigem Teig können Sie das ganze Aroma schmecken

Leichte Mini-Biskuitröllchen

Zutaten für ca. 8 Stück

- *5 Eier (Gr. M)*
- *100 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *75 g Mehl*
- *25 g Speisestärke*
- *2 Blatt weiße Gelatine*
- *1 Dose (425 ml) Aprikosen*
- *175 g Mascarpone (ital. Frischkäse)*
- *175 g Magerquark*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *2 EL Aprikosenlikör*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 TL Puderzucker*

Zubereitung

1 Die Eier trennen. Das Eiweiß gut steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Stärke mischen, darauf sieben und unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (35 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10–12 Minuten backen.

2 Biskuit sofort auf ein feuchtes mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und das Geschirrtuch über die Teigkanten legen. Biskuit auskühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen abtropfen lassen und, bis auf 3 Hälften, fein würfeln. Mascarpone, Quark, restlichen Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit Likör verrühren. Erst mit etwas Mascarponecreme verrühren, dann in die übrige Creme einrühren. Creme kurz kühl stellen.

Backpapier mit kaltem Wasser etwas anfeuchten und vorsichtig von der Biskuitplatte ziehen

4 100 g Sahne steif schlagen. Sobald die Mascarponecreme zu gelieren beginnt, erst die Aprikosenwürfel, dann die Sahne unterheben. Biskuitplatte quer halbieren und jede Hälfte in 4 Streifen (ca. 8 cm breit) schneiden. Die Mascarponecreme auf die Biskuitstreifen streichen und von der kurzen Seite her aufrollen. Etwa 2 Stunden kühl stellen.

5 Restliche Aprikosen in Spalten schneiden. Übrige Sahne steif schlagen. Biskuitröllchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Sahnestreifen und Aprikosen verzieren.

01:00 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 400 kcal
E 11 g, F 23 g, KH 34 g

So gelingt Ihnen Biskuit immer

Biskuitmasse sofort nach der Zubereitung backen, damit sie nicht zusammenfällt.

Super einfach – Biskuit auf Backpapier streichen, so lässt sich der fertig gebackene Boden leicht vom Blech lösen und bricht nicht auseinander.

Saftiger Ananas-Napfkuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

- *1 Dose (850 ml) Ananasscheiben*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *250 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 Eier (Gr. M)*
- *500 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *1 EL Kakao*
- *2 EL Rum*
- *1/8 l Milch*
- *200 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *200 g Kokosraspel*
- *evtl. Minze und Limettenraspel zum Verzieren*

Zubereitung

1 Ananas abtropfen lassen und, bis auf 4 Scheiben, würfeln. Fett, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao mischen und unterrühren. Rum und Milch zufügen. Die Ananaswürfel unterheben. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Napfkuchenform (ca. 1 1/2 Liter Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 1/4 Stunden backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Sahne steif schlagen, dabei den Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Kuchen damit bestreichen. Rundherum mit Kokosraspeln bestreuen. Übrige Ananasscheiben halbieren und auf den Kuchen legen. Eventuell mit der Minze und den Limettenraspeln verzieren.

02:00 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 460 kcal
E 7 g, F 27 g, KH 47 g

Französische Apfel-Cidre-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig

- *175 g Butter oder Margarine*
- *100 g Zucker*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *175 g Mehl*
- *30 g Stärke*
- *1 TL Backpulver*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*

Für die Füllung und für die Verzierung

- *650 g Äpfel*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *1 Vanilleschote*
- *1/8 l Cidre (moussierender Apfelwein)*
- *6 EL Zucker*
- *250 g Schmand oder stichfeste saure Sahne*
- *400 g Schlagsahne*
- *2 EL gehackte Haselnüsse*
- *Minzeblättchen zum Verzieren*

Zubereitung

1 Für den Teig Fett und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver sowie Zitronenschale vermischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel, bis auf 2 Stück, in Würfel schneiden. Restliche Äpfel in dünne Spalten schneiden. Alle Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

3 Gelatine kalt einweichen. Die Vanilleschote längs einritzen. Den Cidre, 4 Esslöffel Zucker und die Vanilleschote aufkochen. Apfelspalten und Apfelwürfel getrennt darin 2–3 Minuten dünsten. Die Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und im heißen Cidre auflösen. Apfelwürfel, bis auf 1 Esslöffel, unterheben. Etwas abkühlen lassen.

4 Den Schmand glatt rühren und in das Apfel-Kompott rühren. Kurz kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Apfelcreme zu gelieren beginnt, die Hälfte der Sahne unterheben. Boden waagrecht einmal durchschneiden und auf den unteren Boden die Apfelcreme streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, dabei leicht andrücken. Restliche Sahne wellenartig darauf streichen. Die Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

5 Für den Krokant den restlichen Zucker in einer Pfanne ohne Fett schmelzen lassen. Haselnüsse zufügen und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Auf ein Stück geölte Alufolie streichen und trocknen lassen.

6 Krokant grob hacken. Torte mit Apfelspalten und -würfeln sowie Minzeblättchen verzieren. Den Krokant darüber streuen.

01:00 *ZUBEREITUNGSZEIT*
ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 340 kcal
E 4 g, F 22 g, KH 27 g

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Die Luxus-Torte

Nicht nur als Dessert ein Hit – wie köstlich Mousse au Chocolat mit lockerem Biskuit schmeckt, zeigt diese Komposition

Herrliche Mousse au Chocolat-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

- *3 Eier (Gr. M)*
- *125 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *100 g Mehl*
- *80 g Speisestärke*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *50 g Schokoladenraspel*
- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *je 100 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade*
- *4 Eigelb (Gr. M)*
- *250 g Schlagsahne*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *je 50 g weiße und Halbbitter-Kuvertüre*

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker und Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und zusammen mit den Schokoladenraspeln unterheben. Eine Springform (24 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Kirschen abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Die restliche Stärke und 2–3 EL Kirschsaft verrühren. Den übrigen Saft aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und etwas abkühlen lassen.

3 Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Tortenboden einen Tortenring legen. Das Kirschkompott auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

4 Schokoladen grob hacken und schmelzen. Abkühlen lassen. Eigelb und den restlichen Zucker schaumig schlagen. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Sahne und Vanillemark steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Im Kühlschrank 20–30 Minuten etwas anziehen lassen.

Die Tortenböden mit Hilfe einer Tortenpalette auf die einzelnen Schichten legen

5 Die Hälfte der Mousse auf den zweiten Biskuitboden verteilen. Dritten Boden darauf legen und nochmals 20 Minuten kühl stellen. Übrige Mousse bei Zimmertemperatur stehen lassen und anschließend die Torte damit rundherum einstreichen. Weitere 2–3 Stunden kühl stellen.

6 Kuvertüren getrennt auf dem heißen Wasserbad schmelzen, auf einem kalten Marmor- oder Porzellanbrett verstreichen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel dünne Späne abhobeln und die Torte damit verzieren.

01:30 ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 400 kcal
E 7 g, F 20 g, KH 48 g

Gut vorzubereiten

Der Tortenboden kann schon am Vortag gebacken werden. Gut in Alufolie eingewickelt, bleibt er frisch und lässt sich auch besser durchschneiden. Wer mag, kann den Boden einige Wochen vorher backen, in Alufolie wickeln und einfrieren. Etwa 3–4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen.

Fotos: City Food & Foto, Hamburg

Das nächste *Mini*-EXTRA erscheint am 23. Mai!

Melonen-Aprikosen-Torte

Knackiger Knusperboden, feiner Zitronen-Rahm & süße Früchte sind das Geheimnis dieser Torte

Verführerischer Beeren-Traum

Frische Erdbeer- & Himbeer-Torten sind auf jeder Kaffeetafel die absoluten Favoriten

Alle werden begeistert sein! Raffinierte Früchte-Kuchen

Himmlisch-süße Brombeeren, umhüllt von feiner Vanille-Creme: Kann Schlemmen schöner sein?

Mini EXTRA

***Mini* deckt schnell & preiswert Ihren Tisch**

Alle 3 Monate neu!

Der tolle Backspaß für nur 3.- Mark

Damit Sie in Zukunft keine Ausgabe *Mini*-EXTRA versäumen, können Sie jetzt alle Ausgaben für 2001 im günstigen Abonnement zum Jahrespreis von nur 16,80 Mark inkl. Porto- und Versandkosten beziehen. Bitte Coupon ausfüllen und per Post oder Fax an:

GÜLL GmbH-Leserservice/*Mini*-EXTRA
Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Telefax: 08382/78091

Vertrauensgarantie:
Ich weiß, dass ich innerhalb von 14 Tagen ab heute – rechtzeitige Absendung genügt – diese Bestellung beim GÜLL GmbH-Leserservice/*Mini*-EXTRA, Heuriedweg 19, 88131 Lindau, widerrufen kann.

Abgeschickt am: .....

BESTELL-COUPON

JA, ich nehme das *Mini*-EXTRA-Angebot an und erhalte 4 Ausgaben jährlich zum Preis von DM 16,80/ öS 137,40/ sfr 16,80 inklusive Porto- und Versandkosten. **Ich kann das Abonnement jederzeit kündigen.**

Liefern Sie bitte
❍ ab der nächsten Ausgabe

Vertrauensgarantie:
Ich weiß, dass ich innerhalb von 14 Tagen ab heute – rechtzeitige Absendung genügt – diese Bestellung beim GÜLL GmbH-Leserservice/*Mini*-EXTRA, Heuriedweg 19, 88131 Lindau, widerrufen kann.

Datum, 1. Unterschrift

Bitte *Mini*-EXTRA senden an:

Name .....

Vorname .....

Straße .....

PLZ, Ort .....

Datum, 2. Unterschrift

Bücher für jeden Geschmack...

Jetzt **1 JAHR** Mitgliedschaft testen

05997 2 (160 S.)
Brigitte – Leichte Küche

06236 4 (80 S.)
Milka – Das Kochbuch

04795 1 (Zwei Bände im Paket, 192 und 96 S.)
Dr. Oetker, **Backen von A – Z A-B/Blechkuchen**

5 Bestseller je nur 2,-*

*für Versandkosten

Kennenlern-Angebot für neue Club-Mitglieder

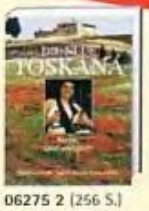
05265 4 (128 S.)
Ulrike Bültjes,
Familienküche

05045 0 (160 S.)
Alfred Biolek,
Meine neuen Rezepte und Wein, wie ich ihn mag

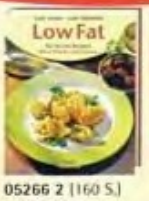
06285 1 (160 S.)
Dr. Oetker,
Noch mehr Partyrezepte

05970 9 (416 S.)
Johann Lafer,
Johann Lafers Kochschule

06589 6 (160 S.)
Dr. Oetker,
Kuchengeflüster blitzschnell



06275 2 (256 S.)
Martina Meuth · Bernd Neuner-Duttenhofer,
Die neue Toskana



05266 2 (160 S.)
Gabi Schierz · Gabi Vallenthin,
Low Fat 30 – Die besten Rezepte

06587 0 (160 S.)
essen & trinken,
Neue Blitzrezepte

07205 8 (320 S.)
Cocktails und Drinks

06373 5 (128 S.)
Dr. med. U. Strunz,
forever young

04567 4 (168 S.)
Jean Pütz · Ellen Norten,
Das richtige Rezept für Ernährung, ...

05968 3 (1040 S.)
Kurt Langbein · Hans-Peter Martin · Hans Weiss,
Bittere Pillen

05634 1 (256 S.)
Walter Moers,
Ensel und Krete

07124 1 (448 S.)
Helen Fielding,
Bridget Jones

06139 0 (608 S.)
Henning Mankell,
Mittsommermord

07125 8 (416 S.)
Martha Grimes,
Die Treppe zum Meer

05192 0 (576 S.)
Michael Crichton,
Timeline

05197 9 (144 S.)
Minette Walters,
In Flammen

05283 7 (1536 S.)
MSD Manual Handbuch Gesundheit

05947 7 (544 S.)
Dietrich Schwanitz,
Bildung

07882 4 (320 S.)
Stern-Jahrbuch · Das war 2000

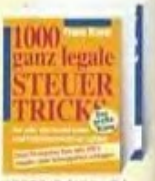
07854 3 (256 S.)
Guinness Buch der Rekorde 2001

01604 8 (864 S.)
DUDEN,
Rechtschreibung

07048 2 (1024 S.)
DER BROCKHAUS in einem Band

05160 7 (568 S.)
Marcel Reich-Ranicki,
Mein Leben

05941 0 (256 S.)
Unsere Welt



07852 7 (1824 S.)
Franz Konz,
1000 ganz legale Steuertricks

Vergleichen Sie:

- Zwei Wochen völlig unverbindlich testen!
- Bis zu 70% Preisvorteil!
- Bücher in exklusiver Club-Ausstattung garantiert günstiger als im Handel!
- 4 mal jährlich Riesenauswahl an Büchern, CDs, Videos, DVDs und CD-ROMs.
- Exklusive Buch-Premieren, lange bevor sie im Handel erscheinen!

DER CLUB BERTELSMANN

Coupon abschicken an: Der Club Bertelsmann • 33308 Gütersloh

Ja, ich möchte die Club-Vorteile kennen lernen, da ich zur Zeit kein Kunde im Club Bertelsmann bin. Bitte schicken Sie mir meine 5 Bücher für 14 Tage zur Ansicht. Ich zahle lediglich 2,- DM je Titel für Porto und Verpackung. Wenn ich meine Bestseller behalte, werde ich automatisch Club-Mitglied und kann alle Club-Vorteile mindestens ein Jahr lang genießen. Viermal im Jahr erhalte ich gratis den Katalog mit exklusiven Angeboten, Club-Premieren und und und – aus dem ich jeweils einen Artikel kaufe, unabhängig von Artikel und Preis. Sollte ich mich bis zum im Katalog angegebenen Termin einmal nicht für einen Artikel entscheiden, erhalte ich den aktuellen Club-Vorschlag automatisch nach Hause. Die Mitgliedschaft besteht zunächst für ein Jahr und verlängert sich automatisch um jeweils ein Jahr, wenn ich nicht 3 Monate vor Ablauf schriftlich kündige.

❑ Frau ❑ Herr (bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Vorname, Nachname AF 07473/05021

Straße, Nr.

PLZ Ort

Geburtsdatum Telefon-Nr. (für Informationen und Rückfragen)

E-Mail Adresse

Sie erreichen uns auch per Fax: 05242/916930 oder im Internet: www.testoffer.de/miniextra

Meine 5 Wunsch-Bücher

1 2 3 4 5

Diese Datenbank gibt es als Dankeschön fürs Testen. Sie dürfen sie auf jeden Fall behalten!